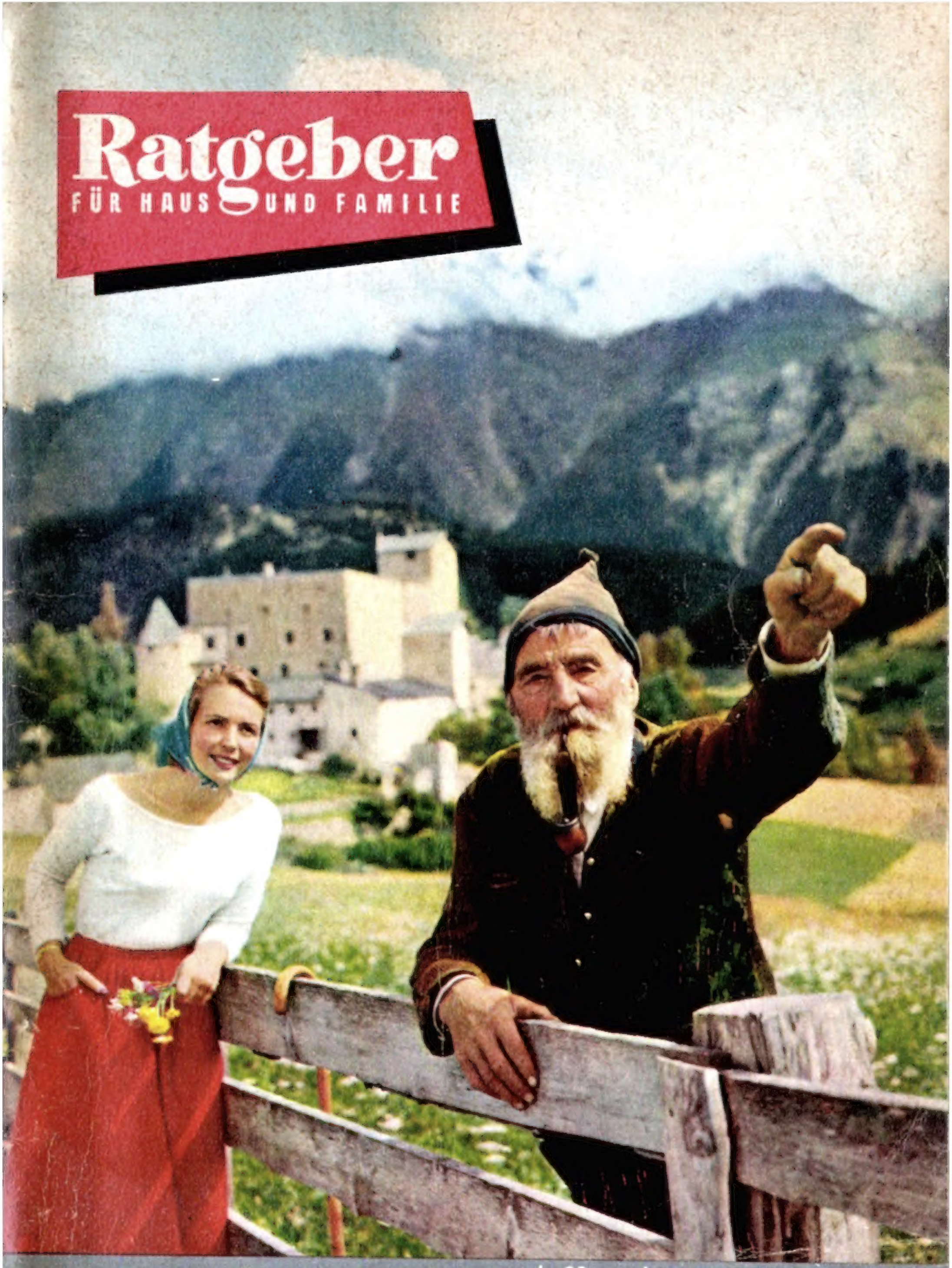
Ratgeber

FÜR HAUS UND FAMILIE

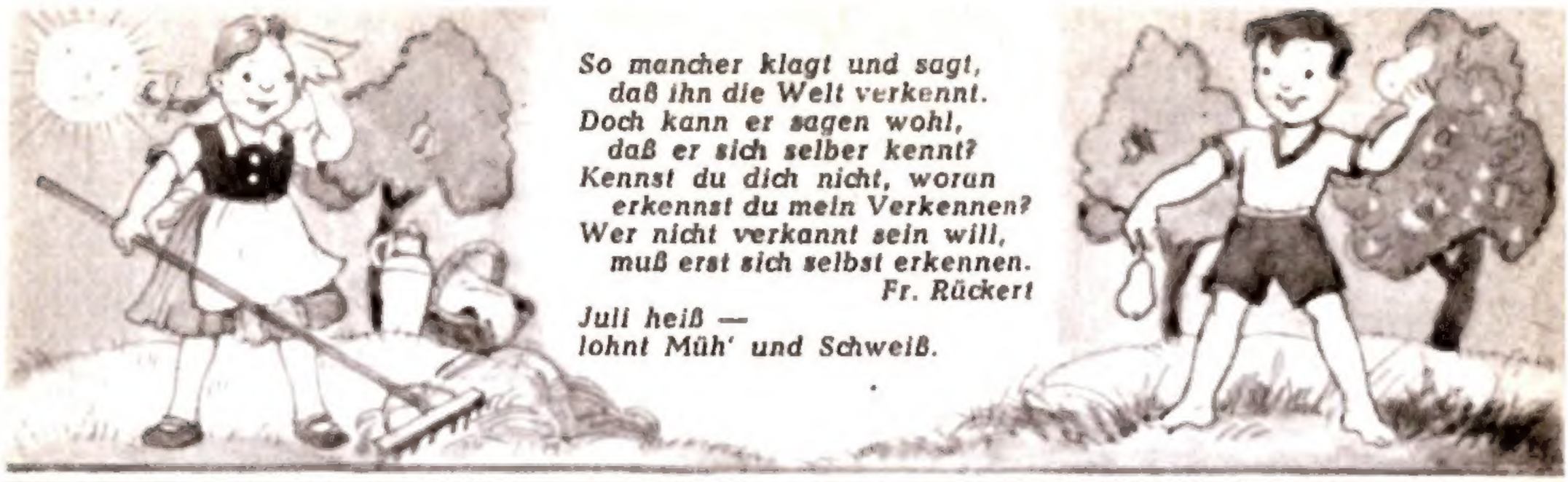


Die Monatshefte für gute Haushaltsführung

60 Pfg.
Zuzügl. 10 Pfg. Zustellgebühr

52. Jahrgang. Juli 1958
Verlagsort: Öftingen/Baden
im Saarland: Saarbrücken

7



So mancher klagt und sagt,
daß ihn die Welt verkennt.
Doch kann er sagen wohl,
daß er sich selber kennt?
Kennst du dich nicht, woran
erkennst du mein Verkennen?
Wer nicht verkannt sein will,
muß erst sich selbst erkennen.
Fr. Rückert

Juli heiß —
lohnt Müh' und Schweiß.

JULI

		Katholisch	Evangelisch
1	Di	Fest. d. kostb. Bl.	Theobald
2	Mi	Mar. Heimsuchg.	Mar. Heimsuchg.
3	Do	Otto	Kornelius
4	Fr	Ulrich	Ulrich
5	Sa	Antonius, M.	Anselm
6	**So**	**6. So. n. Pfingst.**	**5. So. n. Trin.**
7	Mo	Willibald	Willibald
8	Di	Elisabeth	Kilian
9	Mi	Veronika	Cyrillus
10	Do	Engelbert	7 Brüder
11	Fr	Sigisbert	Pius
12	Sa	Felix	Heinrich
13	**So**	**7. So. n. Pfingst.**	**6. So. n. Trin.**
14	Mo	Bonaventura	Bonaventura
15	Di	Heinrich	Apostelteilung
16	Mi	Maria v. B. K.	Ruth
17	Do	Karolina	Alexius
18	Fr	Arnulf	Rosina
19	Sa	Vinzenz v. Paul	Rufina
20	**So**	**8. So. n. Pfingst.**	**7. So. n. Trin.**
21	Mo	Olga	Praxedis
22	Di	Maria Magdal.	Maria Magdal.
23	Mi	Apollinaris	Apollin.
24	Do	Hermann	Christine
25	Fr	Jakobus, Ap.	Jakobus
26	Sa	Mutter Anna	Anna
27	**So**	**9. So. n. Pfingst.**	**8. So. n. Trin.**
28	Mo	Innozenz	Pantaleon
29	Di	Martha	Beatrix
30	Mi	Ingeborg	Abdon
31	Do	Ignatius v. L.	Germanus

Unsere Umschlagbilder:

Titelseite: „Bitte, können Sie mir den Weg zur Almhütte zeigen?" — Wer so höflich und nett zu fragen versteht wie diese junge, hübsche Urlauberin, dem wird auch ebenso höflich Antwort zuteil. Der urwüchsige alte Tiroler tut das denn auch mit sichtlichem Vergnügen.

Rückseite: Blick auf das Matterhorn.

INHALT

	Seite
Morgens, wenn der Wecker klingelt	516
Schundliteratur	518
Wie verhält man sich richtig?	519
Über Krankheiten sprechen	522
Reiseandenken	524
Wohnung ohne Besenkammer	526
Anspruch auf Aussteuer	527
Für Männer: Was erwarten Sie vom Leben?	530
Neuheiten	532
Gerichte aus neuer Ernte	534
6 Tage vor Ultimo	536
Spezialität: Reimser Kalbskotelette	539
Wir tranchieren ein Huhn	540
Getränk des Monats: Kirschbowle	542
Spinat aus Rote-Rübe-Blättern	542
Pikante Vielfrucht-Marmelade	543
Schnell bereiteter Obstkuchen	544
Brüsseler Dessertstücke	546
Wie lange kann man Lebensmitel lagern?	547
Zwiegespräch über Bohnen einkochen	550
„Kein Denkmal für Kalanda"	552
Die Inderin	554
Guten Tag	557
Erfolg mit Clematis	558
Kamillen	559
Wie erzielt man dicke Tomaten?	560
Kleines Gemüse-ABC	562
Rechtskunde: Aussagen-Verweigerung	564
Wenn Stubenvögel allein bleiben	564
Kückenfutter (Richtigstellung)	565
Die Mauser der Hühner	565
Warum im Alter eine Brille?	566
ABC der Gesundheitskunde	568
Heiße Tage — kühle Masken	570
Ferienkummer am See	572
Das Trotzalter	573
Gesellschaftsspiel	575
Mode: Dirndl- und Kinderkleider	576
Dirndl-Rüschen	578
Alte Kleidung — neu verwendet	579
Wir nähen eine Badetasche	580
Briefkasten	582
Tricks	584
Rätselecke	585
Jugendseite: Rosen	586

Ein für den Tag entscheidender Augenblick

„...und Marie Luise erkannte, daß dieser Augenblick über ihr ganzes weiteres Leben entscheiden würde. — Fortsetzung folgt", las Frau Käthe, und einen Augenblick verweilten ihre Gedanken noch bei dem Schicksal der Romanheldin, dann legte sie die Zeitschrift auf den Nachttisch, knipste das Licht aus und schloß die Augen. Sie war ja so müde! So ein Haushalt mit Mann und zwei Kindern macht eben zuviel Arbeit. Nie wird man fertig! Leise seufzend ließ sie den vergangenen Tag noch einmal an sich vorüberziehen. Er war nicht schön gewesen und hatte schon ganz schlecht angefangen. Um dreiviertel sieben Uhr hatte der Wecker geklingelt, wie immer, und wie immer war sie so müde gewesen, daß sie gedacht hatte: »Nur noch fünf Minuten, dann stehe ich auf...« Sie war noch einmal eingeschlafen, und als sie nervös wieder hochfuhr, waren zwanzig Minuten vergangen. Sie hatte keine Zeit mehr gehabt, sich in Ruhe anzuziehen und sich zu kämmen; schnell war sie in den Morgenmantel geschlüpft, dann mußte sie schon in die Küche stürzen, um das Kaffeewasser aufzusetzen, und schon war es Zeit, ihren Mann und die beiden Kinder zu wecken und dann — dann ging der Trubel los.

Gerhard schimpfte, weil das Rasierwasser noch nicht heiß war, Monika weinte, weil die Mutter sie beim hastigen Kämmen und Flechten der Zöpfe so sehr an den Haaren riß, Kläuschen konnte sein Rechenheft nicht finden, und natürlich mußte ausgerechnet dann auch noch Gerhards Jackettknopf abreißen. Sie sah es ja ein, daß er so nicht ins Büro gehen konnte, aber weil sie den Knopf annähen mußte, war natürlich an das Decken des Kaffeetisches nicht zu denken. Es war ja auch schon so spät, die Kinder jammerten, der Lehrer würde ihnen eine Strafarbeit aufgeben, weil sie wieder zu spät kämen — was blieb anderes übrig, sie mußten ihr Brot in die Hand nehmen und es auf dem Schulweg essen. Was hätte sie denn auch nur zuerst tun sollen? Vom Knopfannähen hatte sie wieder weglaufen müssen. weil das Kaffeewasser kochte, und während sie die letzten Stiche nähte, rannte Gerhard schon ganz nervös im Zimmer umher und verbrannte sich den Mund, als er in aller Eile — im Stehen — noch schnell einen Schluck Kaffee trinken wollte.

Als Mann und Kinder endlich die Wohnung verlassen hatten, war sie ganz erschöpft auf den nächsten Stuhl gesunken, aber nur für einen Augenblick, dann war ihr mit Entsetzen eingefallen, daß sie am Abend zuvor vergessen hatte, die weißen Bohnen für das Mittagessen einzuweichen. Was sollte sie nun kochen? Sie mußte alles stehen- und liegenlassen und schnell auf den Markt gehen, um Gemüse zu holen. Als sie vom Einkaufen zurückkam und die unordentliche Wohnung sah, mußte sie erst ihren

Widerwillen gegen das Aufräumen überwinden. Alles war schiefgegangen an diesem Tag! Als sie die Wohnung aufgeräumt hatte und sich voller Hast daranmachte, das Gemüse für das Mittagessen zu putzen, hatte sie sich geschnitten — sicher vor lauter Nervosität. Es ist ja auch kein Wunder, daß sie so nervös ist!

Mit einem neuerlichen Seufzer dreht Frau Käthe sich auf die andere Seite und findet, daß eine Hausfrau doch ein bedauernswertes Geschöpf ist. Sie kommt nicht auf den Gedanken, daß es in ihrer Macht läge, sich das Leben zu erleichtern. Wieder wird sie morgen früh, wenn der Wecker um dreiviertel sieben klingelt, sich auf die andere Seite legen und denken: »Nur noch fünf Minuten«, und dann wird der Tag nachher mit kleinen Abweichungen wieder so turbulent und unerfreulich sein wie der Vortag und wie viele andere Tage zuvor. Daß sich in diesem Augenblick, da der Wecker klingelt, das Gelingen oder Nichtgelingen ihres Tagewerkes entscheiden könnte, daran hat Frau Käthe noch nie gedacht. Und es sähe doch alles anders, erfreulicher aus, wenn der morgendliche Beginn besser wäre. Wer mit Verspätung, mit Hast und Nervosität und dadurch verursachten Streit oder gar mit Tränen den Tag beginnt, dem wird er nicht viel Gutes bescheren.

Wenn Frau Käthe sich doch nur entschließen könnte, morgens rechtzeitig aufzustehen! Und wenn sie am Abend zuvor schon überlegen würde, ob alles für den nächsten Morgen vorbereitet ist — ob die Kinder die Schulmappen gepackt haben, ob die Schuhe geputzt sind, ob der Mann frische Strümpfe griffbereit findet. Es sind lauter Kleinigkeiten, aber es wäre gut, sie schon in den Abendstunden zu erledigen. Wenn sie dann am nächsten Morgen pünktlich aufsteht, hat sie Zeit genug, den Kaffeetisch zu decken — dies kann übrigens auch schon am Abend vorher besorgt werden —, das Frühstück zu richten, und natürlich wäre sie dann schon angezogen und nett frisiert. Das würde wiederum dem Ehemann angenehm auffallen. Wenn dann ein Jackettknopf abreißen würde, wäre das kein Unglück. In aller Ruhe könnte sie ihn noch annähen, und Gerhard könnte inzwischen Monika die englischen Vokabeln abhören und Kläuschen noch einmal die Bruchrechnung erklären. Alle drei gingen dann fröhlich und voll des Tatendranges aus dem Haus, und auch Frau Käthe könnte sich mit ganz anderer Kraft ihrem Tagewerk zuwenden. Ja, so könnte es sein, wenn Frau Käthe einsehen würde, wieviel von dem rechtzeitigen Aufstehen für den guten Beginn und Verlauf des Tages abhängt.

Wie ein Untersuchungsausschuß der Vereinten Nationen feststellte, erzielen die Hersteller von Schmutz- und Schundliteratur in der Welt einen jährlichen Reingewinn von durchschnittlich 500 Millionen Mark. Ein sehr großer Teil dieser sogenannten „Literatur" wird von Jugendlichen gelesen: Gangster- und Wildwestromane, Comics, Kriminal- und Greuelreißer, jene billigen, meist mit grellem Umschlag ausgestatteten Heftchen also, die viele Eltern entsetzt als Lesestoff ihrer Kinder entdecken. Diese Heftchen werden heimlich abends im Bett oder unter dem Schulpult verschlungen, und es wird ein schwunghafter Tauschhandel damit getrieben. Das wirkliche Ausmaß dieser Lesewut kommt nur ab und zu einmal an das Tageslicht, dann etwa, wenn in der Schule ein Lehrer Schundhefte einsammelt und den Schülern dafür guten Lesestoff in die Hand gibt.

Befragungen in den Schulen haben ergeben, daß 75 bis 90 Prozent der Kinder solche Schundhefte lesen. Das ist an sich natürlich. Denn diese „Literatur", ob es sich nun um Kriminal- oder Wildweströmane, süßliche Liebesromane oder die bekannten Comics handelt, kommen einer allen jungen Menschen innewohnenden Sehnsucht entgegen: der Sehnsucht nach dem Abenteuer, nach Spannung, nach Entführung in eine „glanzvollere" Welt. Man kommt sich beim Lesen selbst als Held vor, als Bezwinger des Bösen, als Machthaber oder — bei den Mädchen — als eine von Reichtum, Schönheit und Verehrung umgebene junge Frau. Denn das ist das Seltsame bei dieser Schundliteratur: Sie macht nicht etwa Propaganda für das Böse, sie gibt sich sogar den Anschein, als ob sie entrüstet dagegen Stellung nähme und ihren Lebenszweck im Kampf gegen Unterwelt, Unterdrückung und ähnliches sähe. Unter diesem Mäntelchen aber gedeiht das, was den Schund so gefährlich macht, nämlich das Bestreben, die Methoden, durch die man böse Menschen unschädlich macht und mit denen wiederum der Verbrecher sich gegen seine Überwinder wehrt, mit allen, wenn auch noch so entsetzlichen Einzelheiten zu beschreiben und dadurch auf eine geradezu teuflische Art den jungen, kritiklosen Lesern das Unterscheidungsvermögen zu nehmen, ob diese Methoden verwerflich sind oder nicht.

Es läßt sich nicht genau erfassen oder gar statistisch feststellen, in welchem Maße Jugendliche durch die Schmutz- und Schundliteratur auf Abwege oder gar auf den Weg des Verbrechens geführt werden. Daß diese Beeinflussung aber in

erheblichem Maße besteht, zeigen die Verhandlungen an den Jugendgerichten, bei denen die angeklagten Jugendlichen immer wieder gestehen, daß sie durch solchen Lesestoff oder durch einen Gangsterfilm zu ihren kriminellen Handlungen angeregt wurden. Die schädliche Einwirkung der Schundliteratur läßt sich also immer wieder aufdecken. Weit öfter aber wird sie greifbar gar nicht festzustellen sein, denn sehr oft sind sich Jugendliche bei Verfehlungen selbst nicht darüber im klaren, daß etwa eine im Unterbewußtsein schwelende Erinnerung an ein Schundbucherlebnis sie dazu trieb. Eins aber steht fest: daß an sich gefährdete Jugendliche, also Kinder aus Familien, in denen es weder Autorität noch seelischen Halt noch Liebe gibt, den Einflüssen solcher „Literatur" weit mehr zugänglich sind als Kinder, die von den Eltern vernünftig und liebevoll geführt werden. Wenn schon im Elternhaus ein rüder Ton herrscht, wenn Ehrfurcht vor der Persönlichkeit oder gar vor dem Leben des Nächsten völlig unbekannte Begriffe sind, wenn alle Handlungen nicht nach sittlichen Maßstäben, sondern nur danach bemessen werden, wieviel Erfolg, Geld oder Macht sie einbringen — wie soll da ein Junge oder Mädel beim Lesen von Schundheften unterscheiden können, ob hier, immer unter dem Deckmantel der Gerechtigkeit, Unrecht geschieht? Wenn niemand diese jugendlichen Leser davon überzeugt hat, daß es immer ein Unrecht ist, Menschen zu quälen, zu terrorisieren, zu foltern oder gar zu morden, auch dann, wenn es sich um schlechte Menschen handelt, dann können diese Schundhefte großen Schaden anrichten.

Die schwere Verantwortung aller Erzieher ergibt sich aus diesen Tatsachen von selbst. Oft ruft man nach der Polizei, nach dem Staat oder anderen Instanzen, wenn man sich über Schundliteratur empört. Das hat vorläufig aber nicht viel Sinn, solange es dieser „Literatur" gestattet wird, das Recht der Presse- und Meinungsfreiheit auch für sich in An-

Wie verhält man sich RICHTIG?

Grundregel des Vorstellens: Die Jüngeren werden den Älteren vorgestellt. Also wird der Name der Jüngeren zuerst genannt. Das junge Paar hier dürfte dabei natürlich nicht sitzenbleiben.

So ist es richtig! Die junge Dame wird der älteren Dame, die sitzenbleibt, vorgestellt und der junge Herr, der wohl zuerst auch saß, hat sich zur Vorstellung von seinem Platz erhoben.

spruch zu nehmen. Dadurch kann der Staat auch keine Vorzensur ausüben, und es bleibt ihm nur die Möglichkeit, bereits erschienene Schundliteratur zu beschlagnahmen, wobei aber der Schaden nicht verhütet wird, der durch sie vielleicht schon angerichtet wurde. Kaum etwas verkauft sich ja so schnell und leicht wie Schundliteratur! Also können nur die Erzieher s e l b s t handeln, aber wie? Bestimmt nicht durch Verbote. Wir wissen alle aus unserer eigenen Jugend, daß nichts so sehr zum Lesen eines Buches reizt wie das Verbot, es zu lesen. Es gibt nur ein wirksames Mittel gegen das schlechte Buch, nämlich das g u t e. Es soll allerdings nicht nur wertvoll oder mindestens ungefährdend sein, sondern vor allem das bieten, was den Schund so verlockend macht: Spannung und nochmals Spannung, dazu Spaß und wirklichen Humor, Lebensechtheit und Befriedigung der kindlichen Sehnsucht nach der lockenden weiten Welt, nach Menschen, die ein Ideal sein können. Es nützt gar nichts, Kindern die Schundhefte, die man bei ihnen findet, ärgerlich aus der Hand zu nehmen, wenn man ihnen keinen besseren Ersatz dafür bieten kann. Es ist auch völlig wirkungslos, nur mit strengen moralischen Ermahnungen zu kommen wie etwa: „Pfui, so was liest man doch nicht!", oder: „Wenn ich dich noch mal mit solchen Heften erwische, dann setzt es was!", oder: „Das darfst du nicht lesen, davon wirst du ein schlechter Mensch!" Junge Menschen wollen auch bei ihrer Lektüre ernst genommen werden. Sie wollen spüren, daß man für ihre Interessen Verständnis hat — dann sind sie gar nicht so schwer davon zu überzeugen, daß das Schundheft verlogen und abstoßend und seine Helden eigentlich lächerliche Figuren oder grausame Prahlhänse sind. Man kann es auch wie jene wirklich kluge Mutter machen, die sich an dem schwülstigen Liebesroman, den ihre fünfzehnjährige Tochter las, höchst interessiert zeigte, sich mit dem Strickzeug zu ihr setzte und sie bat, ihr doch etwas aus dem Roman vorzulesen. „Drei Seiten lang ging es gut", erzählte sie, „dann begann mein Kind zu stottern, bekam einen roten Kopf, und schließlich lachten wir beide aus vollem Halse über die alberne Handlung und das falsche Pathos des Buches, das auf Nimmerwiedersehn im Ofen verschwand." Daß die Eltern auch hier natürlich beispielgebend sein müssen und nicht etwa als „Entspannung" solche Schundlektüre selbst lesen, muß wohl nicht besonders betont werden.

Vor allem muß man den Kindern die Möglichkeit schaffen, an gute Bücher oder Jugendzeitschriften heranzukommen, was heute nicht schwer ist. Die Bibliothekare des Wohnorts und die Lehrer sind immer gern bereit, den Eltern mit Rat zur Seite zu stehen. Hier darf es keine Gleichgültigkeit, kein Sichverschanzen hinter Zeit- und Geldmangel geben. Denn wenn auch an dem in einer gesunden seelischen Atmosphäre heranwachsenden Kind eine schlechte Lektüre ohne Schaden anzurichten meistens „abläuft", so ist es doch besser und beruhigender, schon die M ö g l i c h k e i t einer Gefährdung auszuschließen. Denn der Strom der Schundliteratur ist vorerst leider unerschöpflich und wird weiter mit Millionen von Exemplaren den Markt überschwemmen, weil ganze Gruppen verantwortungsloser Menschen so gut daran verdienen. Man muß das zur Kenntnis nehmen und sich s e l b s t einen Schutzwall gegen diese Flut bauen.

BUNTES ALLERLEI

Bretter für die Arche Noah

Humor hat der Sägewerksbesitzer aus dem Schwarzwald, der an seinem einsam im Wald gelegenen Sägewerk diese Inschrifttafel anbrachte. Weiter rückwärts kann aber die Familientradition nun wirklich nicht reichen!

Altägyptische Kinderschuhe

Das sind die ältesten Kinderschuhe der Welt — sie sind sechstausend Jahre alt. Man hat sie in einem Pharaonengrab gefunden, ihrer Form nach könnten sie aber auch moderne Hausschuhe sein.

Ein römisches Denkmal in Deutschland

Wo die Saar und die Mosel zusammenfließen, erhebt sich im Dorf Igel eine 21,5 m hohe Sandsteinsäule, die als das schönste römische Denkmal diesseits der Alpen gilt. Im 3. Jahrhundert nach Chr. errichtete die römische Kaufmannsfamilie Secundiner diese mit kunstvoll gemeißelten Darstellungen geschmückte Säule zum Gedenken an den Tod eines im Fluß ertrunkenen Sohnes. Die Familie Secundiner hat sich ihr Vermögen als Heereslieferant für das römische Heer erworben.

LASST UNS ÜBER Krankheiten SPRECHEN!

Früher waren die Leute genügsam und sprachen, wenn sie zu einem kurzen Plausch zusammenkamen, über das Wetter. Das war zwar nicht gerade geistreich, aber harmlos, man klatschte dabei wenigstens nicht über andere, und über irgend etwas mußte man ja reden. Das Wetter war immer ein dankbarer Gesprächsstoff, man konnte es beseufzen oder sich darüber freuen und Vermutungen darüber anstellen, wie es sich in den nächsten Tagen wohl gestalten würde.

Heutzutage jedoch, wenn zwei Leute im Café an einem Tisch beisammensitzen oder sich im Hausflur begegnen oder der eine den anderen besucht, wird nicht mehr über das Wetter gesprochen. Es gilt nicht mehr als ergiebiger Gesprächsstoff für Leute, die gerne reden. Das Wetterthema wurde vielmehr von den Gesprächen über Krankheiten abgelöst. Da kann jeder mitreden und — im Gegensatz zum Wetter — die Unterhaltung in einen beinahe sportlichen Wettbewerb ausarten lassen. Da kann man seine Leiden zum besten geben wie einen Handstand, mit seinen Beschwerden prahlen wie mit einem Rekord, mit der Dauer, den Schmerzen und der Gefährlichkeit seiner Krankheit den anderen zu überbieten suchen und in einer Art von Punktwertung etwa eine Blinddarmoperation gegen einen langwierigen Karbunkel aufrechnen oder zwei Senkfüße gegen einen übersäuerten Magen in die Waagschale werfen.

Kleinere Leiden, wie Haarausfall, Schnupfen, Hühneraugen, Katarrhe aller Art, Verstopfung, Kopfschmerzen, aufsteigende Hitze, bringen ihren Besitzern nicht viele Punkte und wenig Ehre ein, es sei denn, sie treten gebündelt auf und werden als Sammelleiden mit sehr viel Kunstfertigkeit geschildert. Zur Kunstfertigkeit des Vortrags gehören unter anderem ein umflorter Blick, herabgezogene Mundwinkel, eine genaue Beschreibung und — das vor allem — die lateinische Bezeichnung der Krankheiten. Mit Latein kann man auch ganz geringfügige Leiden erheblich veredeln.

Schwierig wird die Sache allerdings, wenn beide Gesprächspartner das gleiche Leiden haben. Da jeder fest davon überzeugt ist, das „schwerere" Leiden zu haben, versucht er, das Leiden des anderen zu verkleinern, sein eigenes dagegen zu vergrößern, und schließlich sitzen oder stehen sich die beiden wie zwei Pferdehändler gegenüber, die einander zu übervorteilen suchen.

Bei diesen Gesprächen kommen natürlich jene Leute zu kurz, die „das Pech haben", nicht krank zu sein und keine Leiden zu besitzen. Hier wird dann dadurch Abhilfe geschaffen, daß man die Krankheiten von Verwandten, Freunden oder Bekannten als Gesprächsstoff verwendet. Man wird mit geborgten Krankheiten zwar nicht ganz für voll genommen, aber die anderen sehen wenigstens den guten Willen.

Zugegeben, obige Schilderung ist, um das Problem herausarbeiten zu können, etwas drastisch ausgefallen. Wenn Sie aber Ihre Umwelt genau beobachten und

einmal darüber nachdenken, werden Sie doch feststellen, daß es heute Menschen gibt, die sich geradezu mit Behagen in ein Gespräch über Krankheiten hineinknien. Mit glänzenden Augen berichten sie von ihren Leiden wie von Heldentaten, die sie vollbracht haben, und möchten dem Zuhörer am liebsten gleich noch die Operationsnarben zeigen, gar nicht zu reden von den medizinischen Ratschlägen, die dabei ausgetauscht werden, die in ihrer Laienhaftigkeit oftmals geradezu gefährlich sind.

Früher sagten die Leute, es müsse schrecklich sein, in jenen Ländern zu leben, die ein gleichbleibend schönes Wetter hätten, da den dort lebenden Menschen jeglicher Gesprächsstoff fehle. Genau so hilflos wären die Anhänger des Krankheitsgesprächs, wenn alle Leute plötzlich vor Gesundheit strotzten. Denn über die Gesundheit läßt sich bekanntlich nicht viel sagen, sie wird ja erst zum Gesprächsstoff, wenn man sie nicht mehr hat.

Nun, diese Leute mögen beruhigt sein. Es gibt, sie mögen es ruhig glauben, noch anderen Gesprächsstoff, noch andere Themen, über die es sich zu reden lohnt.

Unsere Anekdote

Ein Genie wird geboren . . .

Mozart hörte sich einmal das Klavierspiel eines dreizehnjährigen Knaben an, der aus einer hochgestellten adligen Familie stammte. Der Knabe machte zwar seine Sache ganz ordentlich, aber ein Genie, wie die Eltern glaubten, war er nicht. Nach dem Klaviervortrag meinte der Knabe sehr selbstbewußt: „Herr Mozart, ich möchte gerne auch so komponieren wie Sie! Können Sie mir denn nicht sagen, wie man das macht?" — „Kind, da mußt du noch viel lernen und auch bedeutend älter sein", erklärte Mozart. „Aber Herr Mozart", warf da die Mama spitz ein, „Sie haben doch auch schon mit dreizehn Jahren komponiert!" — „Das stimmt schon, gnädigste Gräfin", erwiderte Mozart mit einer galanten Verbeugung, „aber ich habe nicht gefragt, wie das gemacht wird!"

Bald wird er wieder singen

Manchmal kommt er pfeifend nach Hause. Er pfeift kein Lied, keine Melodie, keinen Schlager. Nur einige Töne, unzusammenhängend, unrein. Dann weiß ich: Er ist mißgestimmt. In der ersten Zeit unserer Ehe habe ich ihn dann mit Fragen überrumpelt, etwa: „Hast du Ärger gehabt?" — „Gab es irgendwelche Unstimmigkeiten im Geschäft?" Er gab nur kurze, verneinende Antworten. Er sei nicht gereizt und überhaupt: Er sei bester Laune. Bis ich begriff, er wollte ungestört sein und sich den Ärger von der Seele pfeifen. Bis heute ist dieses lustlose, disharmonische Pfeifen sicherstes Anzeichen erheblicher Mißstimmung bei ihm.

Auch wenn wir uns manchmal nicht gleich einigen können, bricht er die Diskussion mit diesen Pfeiftönen ab. Zu Beginn unserer Ehe hat mich dieses Pfeifen maßlos geärgert, aber ich lernte mit der Zeit, zu warten, bis er damit aufhörte und mit einer Frage oder einem versöhnlichen Lachen zeigte, wie kindisch unser kleiner Streit gewesen war. Man lernt es eben mit der Zeit, nicht alles gleich tragisch zu nehmen. Wie nahe hatte ich — trotz allen Glücks — in unserem ersten Ehejahr am Wasser gebaut. Wie war ich unausgeglichen und oft mißgelaunt gewesen. Heute weiß ich, daß man es lernen kann, sich nicht bei jeder Gelegenheit aus der Fassung bringen zu lassen. Jeder Mensch braucht nun einmal ein Sicherheitsventil. Ich murmle vor mich hin, wenn mich etwas ärgert — und er überhört es geflissentlich. Er pfeift manchmal einige unzusammenhängende unreine Töne, und dieses Pfeifen stört mich nicht mehr, denn ich weiß — bald wird er wieder singen.

Reiseandenken – Reisemitbringsel

Die Sommerreise! Ein langgehegter Wunsch geht endlich in Erfüllung. Wir suchen Erholung, wir suchen Unbeschwertheit, Losgelöstsein von Arbeit und Sorgen, wir wollen diese Ferientage wirklich genießen! Weil wir das ganze Jahr auf diese Ferien warten mußten, trachten wir danach, diesen für uns so schönen Tagen Dauer zu verleihen. Und so kaufen wir uns Ansichtskarten und fotografieren, um schwarz auf weiß zu haben, was wir vielleicht vergessen könnten: den Turm zu Pisa, das Familienpicknick am Waldrand oder den Dampfer auf dem Bodensee. Der eine sammelt Steine oder trocknet Alpenblumen, der andere schickt bunte Postkarten von der See nach Hause, dieser kauft bunte Mützen oder Autowimpel, jener bringt ein Muschelkästchen heim, ein fünfter führt gewissenhaft sein Fahrtentagebuch. All diese Dinge haben im Grunde genommen den gleichen Zweck: die viel zu kurzen Ferientage beim Schopf zu packen und sie festzuhalten, sei es auch nur durch solche Reiseandenken.

Manchem mag das glücken. Für andere birgt es eine Gefahr in sich: Sie sind so eifrig damit beschäftigt, ihr Fotoalbum zu füllen, daß sie selbst keinerlei haftende Eindrücke von ihrer Reise empfangen. Mit einem Seufzer der Erleichterung kaufen sie Ansichten von Venedig und seinen Palästen, vom Kölner Dom oder dem idyllischen Waldsee und lassen sich dann mit gutem Gewissen zum Essen nieder: „Wir brauchen das Gesehene nicht selbst in unserem Gedächtnis festzuhalten, wir haben ja die Ansichtskarten."

Wenn wir aber erst nach unserer Rückkehr die Reisemitbringsel auspacken! Das römische Kolosseum im prächtigen Glanz der untergehenden Abendsonne farbig auf einen Aschenbecher gemalt, wird Onkel Fritz sicher staunen lassen. Ehrfürchtig stellt er ihn in die Vitrine neben Tante Emmas Schnörkeltasse vom vorigen Jahr, die mit Enzian und Edelweiß verziert „Grüße aus Arosa" brachte. Im oberen Fach prangt ein rosa-silbriges Kästchen aus schimmernden Perlmutt-

muscheln, das seinerzeit aus Westerland grüßte, während ein grellbemaltes Holzhäuserl an das Tiroler Zillertal erinnert. Da stehen diese Herrlichkeiten nun und können betrachtet werden; benützen wird man sie nie, wenn sie auch immer wieder abgestaubt werden müssen.

Wie bei allen Geschenken, sollte man sich auch bei den Reisemitbringseln zunächst fragen, was sie eigentlich bezwecken sollen. Wenn wir damit nur ehrfürchtige Bewunderung auslösen wollen, mögen diese nutzlosen Staubfänger ja angebracht sein. Aber ob nicht Onkel Fritz eine Flasche Chiantiwein aus Italien das Herz mehr erwärmt hätte? Überall gibt es schöne, für das Ferienland typische und doch nicht teure Dinge, die dem Beschenkten Freude machen und die vor allem „verwendbar" sind. Freilich finden wir solche netten Geschenkchen nicht in einer der Andenkenbuden, die an jeder Wegecke stehen. Man wird sich selbst die Frage stellen müssen, was denn typisch, das heißt bodenständig für diesen Landstrich, sei. So mag Tante Emma vielleicht an einem einfachen handgedrehten Tonkrug, der wirklich aus der Gegend stammt, mehr Freude haben als an der Schnörkeltasse, die die Andenkenindustrie oft weit entfernter Großstädte zu Tausenden ausspeit. Sie wird ihn auch gerne benützen, denn er wird mit einem Wiesenstrauß geschmückt immer hübsch aussehen. Eine Riesentafel Schokolade aus der Schweiz wird sicherlich im Familienkreis große Freude auslösen, und die hübsche Glasperlenkette aus Murano mag für die Nichte Erika gerade das Richtige sein.

Diese Geschenke werden bestimmt von den Daheimgebliebenen nicht als zu nüchtern empfunden werden. Ein Stückchen Schokolade, das diese genießerisch auf der Zunge zergehen lassen, wird ihnen vielleicht eher das friedliche Bild grasender Kühe auf einer Schweizer Bergmatte vor Augen zaubern als eine blecherne Kuhglocke, auf der ein Almrausch prangt. Fassen wir also den löblichen Entschluß, uns nicht mehr an dem Ausbau dieser „Andenkenmuseen in der Familienvitrine" zu beteiligen, wir werden uns und den anderen damit nur einen Gefallen tun.

Ahaa..auch UHU-*Line!*

denkt sich ein Jeder, dem die reizvolle Ladenfrische neuer Wasche und Kleidung begegnet. Immer neu gekleidet zu sein - dieses beglückende Gefühl schenkt uns eben UHU-*Line*. Welche Mutti ist nicht stolz darauf, wenn Ihr Tochterchen sich in diesem Kleidchen eitel dreht! Und das wippt und schwingt, genau wie damals, als es neu war, trotz so vieler Waschen. Das macht UHU-*Line*, diese vielbegehrte Waschesteife. UHU-*Line* steift elastisch, wirkt gleichzeitig schmutzabweisend und halt deshalb Wasche und Kleidungsstucke langer am Leben UHU-*Line* erleichtert das Bugeln macht weiße Wasche noch weißer und bunte noch leuchtender. Eine Behandlung mit UHU-*Line* uberdauert mehrere Waschen und erhalt

Jetzt auch in der praktischen Plastikflasche fur DM 1,– oder DM 1,60

. . . die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche.

Neu: die Haushalttube im Großformat fur DM 1,60 Normaltube für DM 1,– ; beide Tuben mit neuem Steckverschluß, der nicht festklebt.
Behandlungsvorschrift fur Petticoats
La 423 in der Gebrauchsanweisung

Blick in die WOHNUNG

In unserer Wohnung fehlt eine Besenkammer!

Im Zuge der Vereinfachungen und Einsparungen beim neuen Wohnungsbau haben viele Architekten auf den kleinen Abstellraum oder eine Besenkammer verzichtet. Aber auch in manchen Altbauwohnungen ist so ein kleines Kämmerchen nicht zu finden. Wo stellen wir aber dann Besen, Schaufel, Bohner (Blocker), Mop, Teppichklopfer, Staubsauger und sonstige Reinmachegeräte ab?

Die modernen Kücheneinrichtungen sehen besondere Schränke für diesen Zweck vor. Aber nicht immer reicht der verfügbare Raum in den Küchen dazu aus, neben den Schrankteilen für Geschirr und Küchengeräte noch eine Ecke für einen Besenschrank frei zu halten. Eingebaute Nischen haben oft den Nachteil, daß sie feucht sind und somit als Abstellecke nicht in Frage kommen. Manchmal werden diese Reinmachegeräte einfach im Klosett aufbewahrt, was aber auch keine glückliche Lösung darstellt. Besser ist es schon, in Einfamilienhäusern die Besen usw. einfach unter der Treppe oder innerhalb des Speicheraufgangs aufzubewahren.

Wir haben aber noch ein paar andere Vorschläge. Wem ein besonderer Besenschrank zu teuer ist oder wer ihn in der Küche nicht stellen kann, der suche sich irgendeinen freien Winkel im Bad oder im Flur. Dann nimmt man eine Vorhangstange, biegt sie leicht rund und bringt sie mit Hilfe von Haken in etwa zwei Meter Höhe in dieser Ecke an. An diese Stange wird nun mit Klemmringchen ein hübscher bunter Vorhang gehängt, der den ganzen Winkelraum verdeckt. Dahinter haben nun alle unsere Reinmachehelfer Platz. In besonderen Fällen läßt sich auch durch einen geschickt gestellten Schrank ein kleiner Abstellraum gewinnen. Beispielsweise ist dies in einem langen Gang, an dessen schmaler Rückwand keine Tür ist, gut möglich: Wir stellen einen Schrank (oder ein Schuhregal) etwa einen Meter vor die Wand

und so, daß er mit einer Seite an der Längswand anstößt. Nun können wir seitlich an ihm vorbei zu unseren dahinter aufbewahrten Putzgeräten. Denselben Zweck können wir auch mit einem bunten Vorhang erreichen, wenn kein Schrank da ist. Ähnlich ließe sich in der Küche neben dem Schrank ein Plätzchen für unsere Geräte aussparen.

Wer aber nun doch lieber einen geschlossenen Schrank benützt, aber nur wenig Geld dafür anlegen kann, dem sei ein hoher, billig geschreinerter Rohholzschrank empfohlen, dessen Wände man mit einer zum Raum passenden abwasch-

baren Tapete beklebt. Dadurch fügt sich dieser unauffällig selbst in den kleinsten Flurwinkel ein und läßt sich sogar im Wohnzimmer aufstellen, wo er in einer Ecke wie ein Kamin wirkt. Natürlich muß die Tapete mit einem guten Leim sehr exakt aufgeklebt sein und darf keine Wellen werfen. Man kann auf den Schrank noch eine Hängepflanze stellen oder eine hübsche Ecklampe, die in den Raum hineinragt.

Nun können Sie sich Ihre Lösung auswählen! Gewiß, es wäre schöner, wenn von vornherein genügend Abstellraum vorhanden wäre, aber so müssen wir eben aus der Not eine Tugend machen und versuchen, den Mängeln der Wohnungen ein Schnippchen zu schlagen!

Hat die Tochter Anspruch auf Aussteuer?

Als der Urgroßvater die Urgroßmutter heiratete, war es noch selbstverständlich, daß der Vater der Braut für eine „angemessene Aussteuer" sorgen mußte. Je umfangreicher diese Aussteuer ausfiel, desto begehrter wurde das Mädchen als „gute Partie". Allerdings muß man hier zwischen den Begriffen „Ausstattung oder Mitgift" und „Aussteuer" unterscheiden. Die Aussteuer umfaßt nur den Hausrat zur Einrichtung einer Wohnung, während die Ausstattung jene Zuwendung ist, die ein Kind bei seiner Verheiratung oder zur Gründung oder Erhaltung einer selbständigen Lebensstellung von den Eltern freiwillig erhält.

Schon nach dem ersten Weltkrieg änderte sich — ohne irgendeine gesetzliche Maßnahme — die Lage, denn viele junge Mädchen warteten nicht mehr bescheiden zu Hause, bis sich jemand fand, der sie heiratete, sondern sie waren berufstätig geworden, verdienten selbst Geld und nicht selten so viel, daß es zunächst für die Ausstattung einer kleinen Wohnung und für die Haushaltwäsche reichte. Manchmal arbeiteten beide Eheleute in den ersten Ehejahren, so daß sie sich weiteren Hausrat nach und nach anschaffen konnten. Im Jahre 1896 war durch den § 1620 des Bürgerlichen Gesetzbuches festgelegt worden, daß die Tochter Anspruch auf eine „angemessene Aussteuer" habe, und sie konnte sie sogar einklagen, wenn der Vater sich weigerte, aus dem vorhandenen Vermögen eine Aussteuer zu bewilligen. Am 1. April 1953 wurde dann die Gleichberechtigung zwischen Mann und Frau anerkannt, und nun erhoben sich Stimmen, die feststellten, daß der § 1620 die Tochter einseitig bevorzuge. Im Falle der anerkannten Gleichberechtigung habe auch der Sohn Anspruch auf eine Aussteuer, oder dieses Vorrecht der Tochter sei verfassungswidrig.

In der Rechtspraxis kam es auch sehr bald zu Gerichtsentscheidungen, die dieser Ansicht nachkamen und die Klage auf Aussteuer von seiten der Tochter ablehnten. Eine solche Klage kam vor den Bundesgerichtshof, der sich auf den Standpunkt stellte, daß vielfach der Sohn

eine weit bessere, teurere Ausbildung erhalte, so daß die geforderte Aussteuer einen Ausgleich für die Tochter darstelle. War also die Tochter den Söhnen gegenüber in der Ausbildung benachteiligt, konnte sie eine Aussteuer fordern. Hatte sie aber selbst studiert oder auch nur eine Modeschule oder etwa eine kaufmännische Schule besucht, dann entfiel der Rechtsanspruch auf eine Aussteuer. Daraus ergab sich eine etwas unklare Lage, die sogar dazu führte, daß in manchen Fällen von Söhnen Ansprüche geltend gemacht worden sind. Hatte der Sohn keine besonderen Geldmittel für seine Ausbildung beansprucht, die Tochter aber die Universität besucht, so bestand für den Sohn ein Anrecht auf Aussteuer im Sinne der Gleichberechtigung. Solche Klagen wurden tatsächlich den Gerichten zugeleitet.

Seit dem 1. Juli 1957, also seit der Verabschiedung des Gleichberechtigungsgesetzes durch den Bundestag, entfällt nun auch der Begriff der „angemessenen Aussteuer". Töchter und zukünftige Schwiegersöhne können sie nicht mehr beanspruchen oder gar bei Gericht einklagen. Aber auch für die Söhne entfällt natürlich dieser Anspruch gegenüber der vielleicht besser ausgebildeten, evtl. die Universität besuchenden Schwester. Die berufliche Ausbildung der Töchter, wie sie heute ganz allgemein notwendig und üblich ist, wird als Aussteuer angesehen. Wahrscheinlich ist man von der Tatsache ausgegangen, daß eine Berufsausbildung es jedem ermöglicht, sich ein angemessenes Einkommen zu sichern, sich Geld zu sparen, und daß durch Weiterarbeit der Ehefrau in den ersten Jahren noch vieles nachträglich angeschafft werden kann. Selbstverständlich wird es Fälle geben, in denen diese Bestimmung eine Härte bedeuten kann, aber sie werden Ausnahmen sein. Auch muß in Betracht gezogen werden, daß es bisher, vor Erlaß des Gesetzes, nur äußerst selten zu Aussteuerklagen der Töchter gegen ihre Eltern gekommen ist.

Ohne Pril wurde dieses Einmachglas gespült. Viele dicke Tropfen blieben daran hängen, die Sie abtrocknen müßten.

Mit Pril im Spülwasser trocknete das Glas von selbst glanzklar. Keine Gefahr, daß Fäserchen vom Trockentuch darin zurückbleiben.

erst Pril – dann einmachen

Schade — ein Einmachglas ist aufgegangen. Das kann, wie Sie wissen, schon an einer kleinen Unsauberkeit im Einmachglas gelegen haben. Deshalb Sauberkeit zuerst! Eine Prise Pril im Spülwasser reinigt Ihre Einmachgläser und alles andere Einmachgerät mühelos und hygienisch einwandfrei. Es ist schon so:

Pril-entspanntes Wasser reinigt besser

R 476

Was erwarten Sie vom Leben?

Wir haben alle in unserer Kindheit und Jugendzeit öfters den Wunsch gehegt, „endlich erwachsen zu sein". Meistens entsprang diese Sehnsucht nach dem Älterwerden der Auflehnung gegen all jene lästigen Verbote, die von den Erwachsenen erlassen wurden und die uns oft unerträglich vorkamen. Endlich tun und lassen zu können, was man wollte, schien uns der Inbegriff des großen Glücks zu sein. Man träumte in der Bubenzeit von großen Heldentaten, man wollte ruhmvolle Dinge vollbringen und hoffte, durch deren Verwirklichung die Welt aufhorchen zu lassen. Später haben die meisten von uns diese Träume begraben müssen. Doch kaum einer ist deswegen mutlos geworden und wird die Frage „Was erwarten Sie vom Leben?" resigniert mit „Heute gar nichts mehr" beantworten. Selbst in eingefleischten Pessimisten lebt insgeheim die Überzeugung, daß das Leben doch zu einem hoffnungsvollen Vorwärtsblicken berechtigt.

Es gibt aber Männer, die die kindlich-jugendliche Phantasiewelt des „Wenn ich erst ..." nicht verlassen wollen. Ständig haben sie neue Pläne und Ideen und streben rastlos deren Verwirklichung zu. „Wenn ich erst Chef bin ...", heißt es da, oder „Wenn ich erst das Geschäft mit X abgeschlossen habe ...", oder „Wenn ich erst motorisiert bin, kann ich das Zehnfache verdienen und ..." usw. Diese Streber nach immer glanzvolleren Lebenszielen ertragen zwar Schicksalsschläge meist besser als andere, da sie gleich wieder einen neuen Plan auf Lager haben, den sie sofort mit Feuereifer verwirklichen wollen und dadurch das erlittene Mißgeschick bald wieder vergessen. Doch träumen diese Männer so intensiv vom „Lebensglück", das sie zu erreichen hoffen, daß sie nie zu der Erkenntnis kommen, daß ja ihr jetziges Dasein, das unscheinbar Alltägliche, die Arbeit, der ganze unsensationelle Ablauf von Wochen und Monaten, das Zusammensein mit Frau und Kindern, die vertraute Umgebung, der Bekanntenkreis, daß all das ja schon das „wirkliche" Leben ausmacht und daß sie mitten in diesem Leben stehen. Große, umwälzende Entscheidungen treten selten an uns heran, und wenn dies geschieht, dann oft unter uns zuerst belanglos erscheinenden Umständen. Auch wird so mancher Wunschtraum, wenn er sich wirklich erfüllt, plötzlich gar nicht mehr als so besonders erstrebenswert empfunden. Männer glauben im allgemeinen weniger als die Frauen an „das große Glück" und sind selten bereit, sich Illusionen hinzugeben. Sie sehen die Dinge vielleicht realistischer und kritischer, aber manchmal neigen sie doch dazu, ihre eigenen Lebenserwartungen zu überschätzen. Besonders in jüngeren Jahren lehnt man sich gegen eine kleinbürgerlich erscheinende Genügsamkeit auf und erwartet noch Großes von seiner Zukunft. Wenn man aber dann später, ohne Resigna-

tion, die eigenen Grenzen erkennt, die uns unsere Fähigkeiten, unser Charakter und natürlich auch die äußeren Lebensumstände setzen, wenn wir innerhalb dieser das Mögliche anstreben und, wenn einmal außerordentliche Anforderungen an uns gestellt werden, uns diesen auch gewachsen zeigen, dann werden sich unsere Lebenserwartungen auch erfüllen.

Es gibt einen Ausspruch von Friedrich dem Großen, der sich freilich auf die Politik bezog, den man aber auch auf den Menschen und seine Lebenserwartungen anwenden kann: „Es kommt nie so gut, wie man hofft, und nie so schlecht, wie man fürchtet."

Gut geknipst

Auch bei den Vögeln ist es so,
beim Teichrohrsänger wie anderswo:
Der Jungen großer Hunger
ist stets der Alten Kummer!

Nachrichten für die Frau

Hausaufgaben — ja oder nein?

Die viel umstrittene Frage, ob man den Schulkindern Hausaufgaben aufgeben soll oder nicht, wurde an einer New Yorker Schule durch ein Experiment zu klären versucht. Von 1200 Schülern hatte die Hälfte regelmäßige Aufgaben zu Hause anzufertigen, die andere Hälfte der Schüler war davon befreit. Am Ende des Schuljahres stellte sich heraus, daß die Leistungen der beiden Gruppen keine wesentlichen Unterschiede aufwiesen.

Weibliche Initiative in Zahlen

Von den rund 600 000 weiblichen Unternehmern in der Bundesrepublik sind etwa ein Drittel nach dem Tode des Ehegatten oder nach Auflösung ihrer Ehe in ihren Beruf hineingewachsen. Ein weiteres Drittel sind Töchter, die das Geschäft der Eltern weiterführen. Das letzte Drittel sind Unternehmen, die von Frauen selbst gegründet wurden, ein großer Teil davon in den Notjahren nach 1945. Etwa die Hälfte aller Unternehmerinnen ist zwischen 50 und 60 Jahre alt.

600 Millionen Kinder in Not

Nach der Statistik des Internationalen Kinderhilfswerkes, das sich über die ganze Erde erstreckt, sind 600 Millionen Kinder der Welt unterernährt und krank. Das Kinderhilfswerk konnte im vergangenen Jahr 45 Millionen Müttern und Kindern mit seinen Hilfsmaßnahmen helfen. 12 000 Hilfszentren sind über unterentwickelte Gebiete der Erde verteilt. Besonders bemüht man sich, unterernährte Kleinkinder mit Milch zu versorgen.

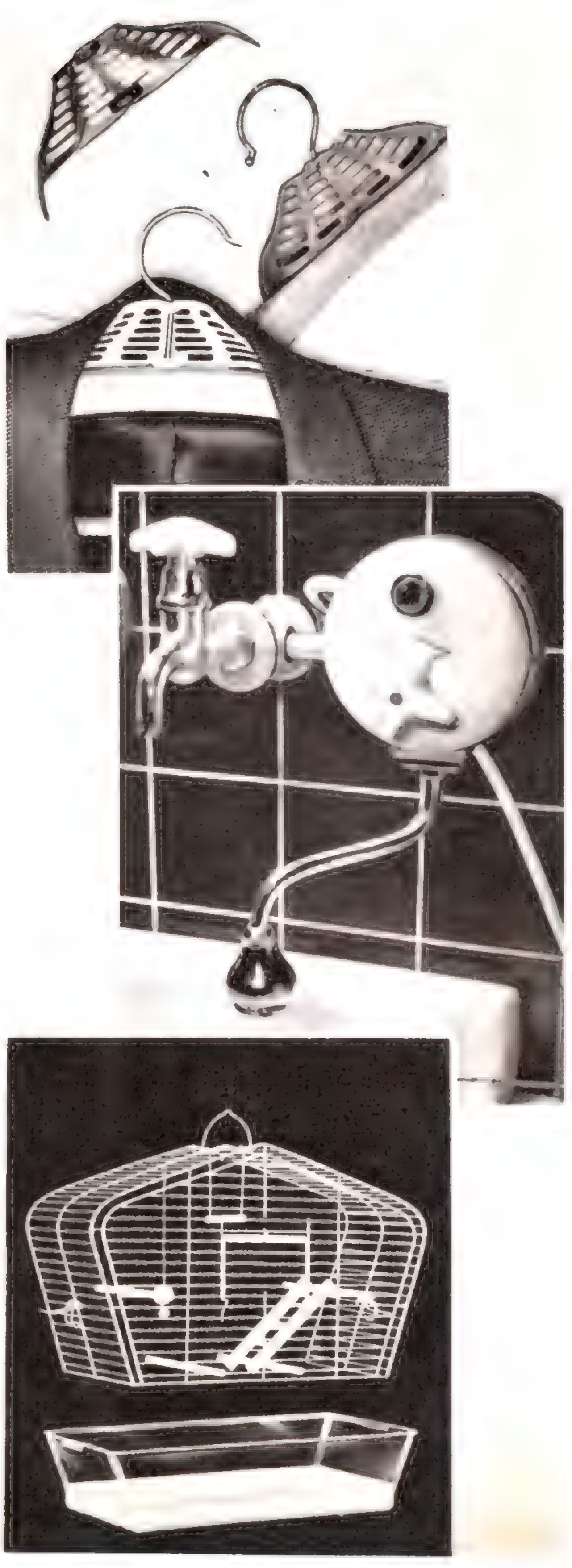
Wenn die Schiedsfrau vermittelt

Unter den rund 14 000 Schiedsleuten im Bundesgebiet, die in Streitfällen auszugleichen haben, damit wenn möglich das Gericht nicht in Anspruch genommen werden muß, sind heute etwa 200 Frauen. Die Schiedsfrauen können im allgemeinen auf gute Erfolge hinweisen, auch in schwierigen Fällen. Manchem Kläger fällt es leichter, sich bei einer Frau auszusprechen und ihrem Vorschlag zum Vergleich zu folgen, als sich einem Schiedsmann anzuvertrauen.

Arbeitsvertrag und Eheschließung

Das Bundesgericht entschied, daß die Verpflichtung einer Arbeitnehmerin, bei einer evtl. Eheschließung das Arbeitsverhältnis aufzulösen, als nichtig zu betrachten sei. Die Ehe steht nach dem Grundgesetz unter dem besonderen Schutz des Staates, es dürfe deshalb nicht geduldet werden, daß das Eingehen einer ehelichen Verbindung mittelbar oder unmittelbar gehindert oder erschwert werde.

NEUHEITEN



Eine praktische Kragenstütze

Ein nützlicher kleiner Helfer ist diese Kragenstütze aus buntem Plastikmaterial. Sie wird auf den Aufhänger des Kleiderbügels geschoben. Durch sie werden die Kragen von Blusen, Jacken und Hemden in Form gehalten und geschont.

*

Ein neuer Durchlauferhitzer

Ein elektrischer Durchlauferhitzer, der sich beim Öffnen des Sternhahnes einschaltet und sofort warmes bis heißes Wasser liefert. Er ist absolut betriebssicher; beim Schließen des Hahnes schaltet er wieder ab, was auch dann geschieht, wenn aus irgendeinem Grund das Wasser ausbleiben sollte, denn das Gerät reagiert ausschließlich auf Wasserdruck. Es ist an jedem Wasserhahn mit einem Verbindungsstück leicht zu montieren.

*

Ein neuartiger Vogelkäfig

wurde nach gründlicher Vorbereitung und Erprobung konstruiert. Er besteht aus zwei Teilen, dem Metallkorb und der Schale aus Plexiglas, die sich mit einem einfachen Verschluß spielend abheben und zusammensetzen lassen, wodurch ein bequemes Reinigen möglich ist. Die verschiedenen schönen Modelle mit bunter Lackierung des Bodens erfüllen alle Erwartungen des anspruchsvollen Vogelfreundes hinsichtlich eines idealen Vogelheimes.

*

Die hier gezeigten Neuheiten sind nur über den Haus- und Küchengeräte-Fachhandel zu beziehen. Interessenten wollen sich also wegen einer Bezugsquelle nicht an uns, sondern an ihren Fachhändler wenden, dem wir auf Wunsch gern die Herstellerfirma nennen werden.

Auch Vater ist mal unachtsam!

Kaufen Sie

textolin!

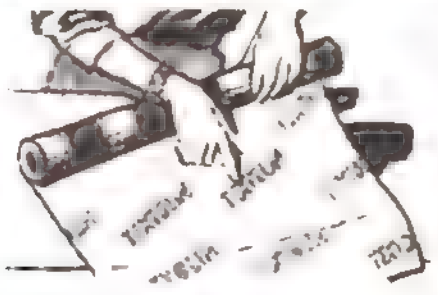
textolin, die unverwüstliche Tischdecke verringert die Arbeit! Kein Ärger, kein Waschen, wenn 'mal aus Versehen Tinte aufs Tischtuch fließt oder der Frühstückskakao oder die Puddingsauce. textolin wird einfach mit einem Lappen gesäubert. Und überdies — textolin ist eine freundliche Zierde für jeden Tisch (und zeugt von kluger Einsicht).

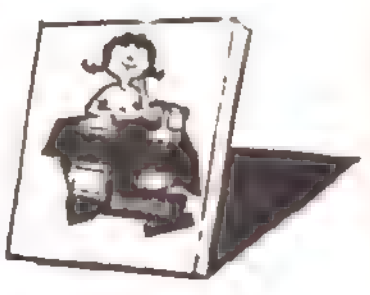
Mütter! Merken Sie sich textolin-Vorzüge:

* knittert nicht
* blättert nicht ab
* scheuert an Kanten nicht durch
* unempfindlich gegen Salze und Säuren
* unempfindlich gegen heißes Geschirr

textolin wird in freundlichen Mustern geliefert; seine strapazierfähige Oberfläche ist auf Barchent gearbeitet; textolin ist kein Wachstuch!

Der Rückseitenaufdruck beweist: Das ist textolin





von der Rolle oder geschenkfertig verpackt..

textolin

von Hornschuch

ein Tischtuch das nichts übel nimmt.

Sie kaufen textolin im Kaufhaus, beim Tapetenfachhandel, in Haushaltgeschäften oder beim Textilhandel.

Gute erprobte Dezente Rezepte

Gurken-Apfel-Salat, in Äpfeln angerichtet, schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern ist auch eine Augenweide

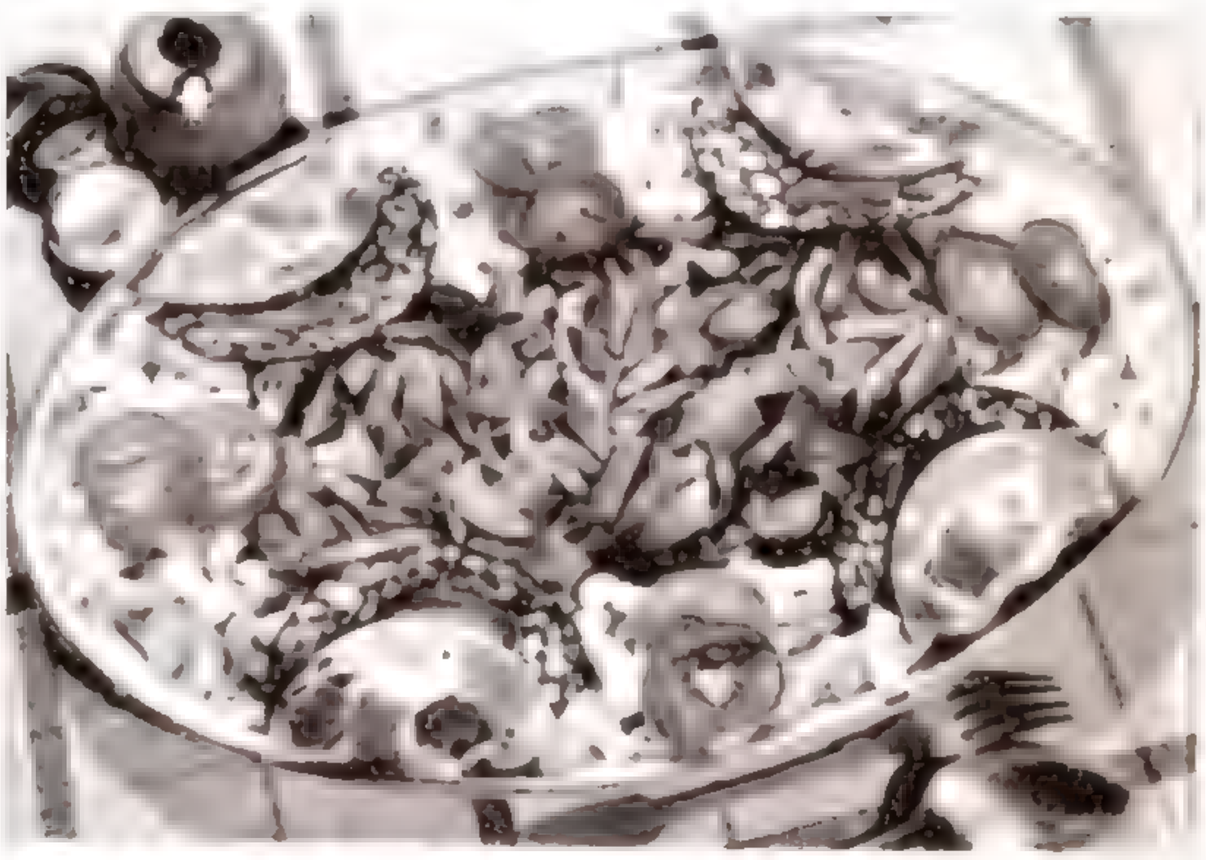
Zur Ernte in unserem Garten

Wenn verschiedene Obst- und Gemüsearten in unserem Garten zur Ernte reif sind, ist wieder einmal Gelegenheit gegeben, ein kleines Fest zu feiern. Wir bitten liebe Freunde zu einem gemütlichen Abendessen und überraschen sie mit den Früchten unserer Gartenarbeit in Form einer delikaten Vorspeise, eines kräftigen Gemüsegerichtes und einer kleinen Leckerei. Versäumen Sie nicht, Ihren Gästen beim Abschied eine kleine Kostprobe mitzugeben.

Für den

Gurken-Apfel-Salat *(Abb. 1)*

werden Äpfel und Salatgurken geschält, kleinwürfelig geschnitten und sofort mit Zitronensaft beträufelt, damit die Äpfel ihre schöne helle Farbe behalten. Je 2 Tassenköpfe voll Gurken- und Apfelwürfel sind für 5 Personen ausreichend. 50 g Mayonnaise mit 3 Eßlöffel Dosenmilch, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, 1/2 Teelöffel Paprika, 1 Eßlöffel Tomatenketchup und 1 Prise Salz verrühren. Die Soße über die Apfel-Gurken-Würfel gießen und den Salat durchziehen lassen. Gleichmäßig große Äpfel mit einem Tuch abreiben. Den Früchten oben ein Deckelchen abschneiden und die Äpfel aushöhlen. Den Salat einfüllen und die Früchte auf Salatblättern anrichten.



Schnell zubereitet ist das bunte Bohnengericht mit Teigwaren und Wurstscheiben

Kirschenküchlein munden heiß am besten

Bunter Bohnentopf mit Wurstscheiben *(Abb. 2)*

Zutaten: 500 g grüne Bohnen, 250 g Tomaten, 4 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel, 1 Stengel Bohnenkraut, 1 Tasse Fleisch- oder Würfelbrühe, Salz, 250 g Teigwaren, 25 g Butter (Margarine), 2 Eßlöffel Reibekäse, je Tischgast eine Wurstscheibe, nicht zu dünn geschnitten. Besonders zu empfehlen sind Zungen- und Schinkenwurst.

Das Öl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin hellgelb dünsten. Die abgefädelten, in Stücke geschnittenen Bohnen beifügen und den Topf so lange rütteln, bis sie vom Öl überzogen sind. Mit Bohnenkraut und Brühe etwa 20 Minuten kochen. Die in Viertel geschnittenen Tomaten zugeben und auf kleinem Feuer das Gericht so lange kochen lassen, bis die Tomaten weich sind. Kurz vor dem Anrichten salzen. Inzwischen die Teigwaren wie üblich in Salzwasser garkochen, dann abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Teigwaren nochmals in den Kochtopf geben, Fett zufügen, umrühren und zuletzt den Reibekäse mit einer Gabel untermischen. In der Mitte einer länglichen Platte das Bohnengemüse anrichten, ringsum die Teigwaren verteilen, halbierte Wurstscheiben auflegen und mit Tomatenscheiben garnieren.

Kirschenküchlein *(Abb. 3)*

Zutaten: 125 g Mehl, 20 g Zucker, 1/8 l Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 750 g Kirschen, Ausbackfett, Puderzucker.

Die gewaschenen, von den Stielen befreiten festen süßen Kirschen in wenig Wasser weichdünsten, dann abtropfen lassen. Inzwischen Milch, Eier, Zucker, Mehl und Salz verquirlen. Immer je 3 Kirschen in den Teig geben und dann mit einem Löffel herausnehmen. In das siedende Ausbackfett die Kirschen so einlegen, daß sie nebeneinanderliegen. Goldgelb backen und mit Puderzucker überstäuben. Kirsche auflegen. — Sie können zu diesen Küchlein jedoch auch rohe Kirschen verwenden. Diese werden dann nur gewaschen. Je 4 Stück der Kirschen an den Stielen zusammenbinden, die Kirschenbündel nacheinander in den Teig tauchen und im siedenden Fett goldgelb ausbacken.

Bitte achten Sie drauf!

Sie wollen doch den echten GERVAIS, der so bekömmlich ist und fein? Dann achten Sie darauf, daß auf dem Etikett „CHARLES GERVAIS" steht.

Daran erkennen Sie IHN, denn nur der echte GERVAIS trägt dieses Etikett.

Gervais Doppelrahm-Frischkäse

Sechs Tage vor Ultimo

Eine Suppe kann eine Vollmahlzeit ergeben, wenn als Vorspeise Rohkost oder als Nachtisch frisches Obst gereicht wird. Wir benutzen solche Zutaten, die der Jahreszeit entsprechen und dadurch preisgünstig sind. Damit unsere Kinder am Sonntag nicht auf ihren Kuchen verzichten müssen — übrigens tun dies auch viele Erwachsene nicht gern —, wählen wir Gebäck aus Hefeteig. Dieser ist, da er wenig Fett und Zucker beansprucht, billig und trotzdem ausgiebig und sättigend. Außerdem hat das Hefegebäck den großen Vorzug, auch noch nach zwei oder drei Tagen gut zu schmecken.

Tomatensuppe mit Reis ergibt eine ausreichende Mahlzeit

Tomatensuppe mit Reis (Abb. 1)

Zutaten: 50 g Suppengrün, 250 g frische Tomaten, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 50 g Reis, 20 g Fett, 1 Prise Zucker, Petersilie, Schnittlauch, evtl. Reibekäse.

Das kleingeschnittene Suppengrün zusammen mit der gehackten Zwiebel und den würfelig geschnittenen Tomaten im Fett anrösten. 1½ bis 2 l Wasser zugießen und 25 bis 30 Minuten durchkochen lassen. Das Mehl mit kaltem Wasser anrühren und zusammen mit dem Tomatenmark zur Suppe geben, die mit Salz und 1 Prise Zucker abgeschmeckt wird. Inzwischen den Reis in Salzwasser ausquellen lassen und zur fertigen Suppe geben, die mit Schnittlauch oder gehackter Petersilie bestreut und, wenn es der Geldbeutel erlaubt, mit geriebenem Käse zu Tisch gebracht wird.

Gemüsetopf: billig, gut und schnell zubereitet

Gemüsetopf mit Hackfleisch (Abb. 2)

Zutaten: 750 g verschiedenes Gemüse wie Möhren, Erbsen und Bohnen, 300 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 große Zwiebel, 200 g gehacktes Schweinefleisch, 1 altbackenes Brötchen, 1 Ei, 1 Prise gestoßener Ingwer, ¼ l Maggis Rindsbouillon, Petersilie.

Das Gemüse wie üblich vorbereiten, also Möhren schaben und in Würfel schneiden, Schoten aus den Hülsen nehmen, Bohnen entfäden und schnippeln, Kartoffeln schälen und würfelig schneiden, Gemüse, Kartoffeln, gehackte Zwiebeln mit Salz und Pfeffer mischen und alles in eine leicht gefettete feuerfeste Form füllen. Für die Fleischklößchen das Brötchen einweichen, gut ausdrücken und zusammen mit Ei, Salz, Ingwer und einem Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie zum Fleisch geben. Aprikosengroße Klöße formen und diese auf das Gemüse legen. Zuletzt die Brühe übergießen. Es muß so viel Flüssigkeit zugegossen werden, daß sie von oben sichtbar ist. Bei geschlossenem Deckel im Backrohr etwa 35 Minuten kochen lassen. Zwei rohe Möhren raspeln. Vor dem Anrichten die Möhrenraspeln über dem Gericht verteilen und gehackte Petersilie überstreuen. — Es ist

zu empfehlen, für die Fleischklößchen nur Schweinefleisch zu verwenden, da dieses fetthaltiger ist als Rindfleisch und so das Gericht gehaltvoller macht.

Schwedenklöße mit Kräutersenfsoße

(Abb. 3)

Zutaten: ½ l Milch, ½ l Wasser, 20 g Butter (Margarine), 1 Teelöffel Salz, 100 g Weißbrot oder Semmeln, 175 g Grieß, 1 Prise Muskat.

Milch, Wasser, Fett, Salz, Muskat aufkochen, das in 2 cm große Würfel geschnittene Brot (Semmeln) zugeben und 125 g Grieß einstreuen. Unter Rühren die Masse zu einem Brei kochen, vom Feuer nehmen und den restlichen Grieß unterrühren. Zugedeckt 30 Minuten stehenlassen. Inzwischen Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Eßlöffel von der Grießmasse Klöße abstechen und ins Wasser legen, das nun nicht mehr sprudelnd kochen darf. Nach etwa 10 Minuten schwimmen die Klößchen an der Oberfläche und sind gar. Die Klöße aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit gerösteten Zwiebelringen überstreuen.

Zur Soße werden gebraucht: 40 g Butter (Margarine), 40 g Mehl, ½ l Fleisch-

Schwedenklöße sind ein bekömmliches Essen

In 7 MINUTEN können auch Sie eine *Mayonnaise* mit MONDAMIN herstellen, die nicht gerinnt, die leicht bekömmlich und darum so gesund ist

EXPRESS-MAYONNAISE

25 g Mondamin, ¼ Liter Wasser, 1 ganzes Ei, Salz, Zucker, Pfeffer, Senf ¼ Liter Öl, Zitronensaft oder Essig

Mondamin mit dem kalten Wasser verrühren, unter Rühren kurz kochen und dann erkalten lassen. Ei, Salz, Zucker, Pfeffer und Senf mit einem Schneebesen schaumig schlagen und unter weiterem kräftigen Schlagen das Öl hinzugeben. Löffelweise den Mondamin-Brei untermischen. Die fertige Mayonnaise mit Gewürzen, Zitronensaft oder Essig pikant abschmecken

✳ Das große Paket MONDAMIN kostet nur 88 Pfennig

Ein neues Rezept — ein neuer Beweis

Nicht umsonst ist **MONDAMIN**

das meistgekaufte Erzeugnis seiner Art!

Mod. K 5 Lager WKS/9

Niemand zu Hause!

Außer mir. Und ich habe gerade „große Wäsche"! Das heißt: ich schaue bloß zu. Selber braucht man ja nichts mehr zu tun. CONSTRUCTA macht's von A bis Z allein. Wenn Mutti zurückkommt, ist alles fertig.
Kennen Sie schon die neuen CONSTRUCTA-Modelle K 3 und K 5 mit ihrem neuen CONSTRUCTA-Waschverfahren? Denken Sie:

- fast **40%** weniger Stromverbrauch
- bis zu **30%** weniger Waschmittelverbrauch
- **anschließbar auch an normalen Wechselstrom im Etagenhaushalt**
- Verwendung **aller** Waschmittel
- nur noch **einmalige** Zugabe der Waschmittel
- Spezialwaschprogramm für stark verschmutzte Sachen bei Modell K 5
- statt Bodenverankerung nach wie vor auch Aufkleben der Maschine möglich
- Preissenkung bei Modell K 3 für Wechselstrom um **315,—** DM, für Drehstrom um **200,—** DM!

Geblieben aber sind die wesentlichen Merkmale der „klassischen" Waschmethode!
Wollen Sie so glücklich werden wie Mutti? Dann darf ich Ihnen raten: CONSTRUCTA, nur CONSTRUCTA! Nur diese Waschmaschine hat das Recht, sich so zu nennen.

Verlangen Sie unverbindlich Prospekt AE vom CONSTRUCTA-Werk, Düsseldorf-Oberkassel

oder Würfelbrühe, 1 oder 2 Eßlöffel Senf (je nach der Schärfe des Senfes), etwas Salz, ein Schuß Essig, 1 Prise Zucker, 1 Eßlöffel gehackte Kräuter.

Fett zerlaufen lassen und das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. Mit der kalten Flüssigkeit ablöschen und auffüllen. Nach 10 Minuten Kochzeit den Topf vom Feuer nehmen, Senf, Salz, Essig, Zucker und Kräuter zugeben und Soße abschmecken.

Katzenzungen *(Abb. 4)*

Zutaten: 300 g Mehl, 60 g Butter (Margarine), 1/8 l Milch, 20 g Hefe, Kristallzucker.

Mehl, Fett und die in der angewärmten Milch aufgelöste Hefe zu einem Teig verkneten. 30 Minuten an zugfreiem Platz stehenlassen. Dann den Teig nochmals durcharbeiten, etwa 1 cm dick auswellen und runde Formen von ungefähr 8 cm Durchmesser ausstechen. Das Backbrett mit Kristallzucker bestreuen und die Runds darauf zu Zungen ausrollen. Backblech fetten und die Zungen mit der ungezuckerten Seite auflegen. Bei starker Hitze 10—12 Minuten backen, dabei darauf achten, daß der Zucker nicht zu braun wird. — Der Teig gibt sehr aus.

Diese Katzenzungen sind süß, sie munden Kindern und Erwachsenen

Reimser Kalbskoteletts

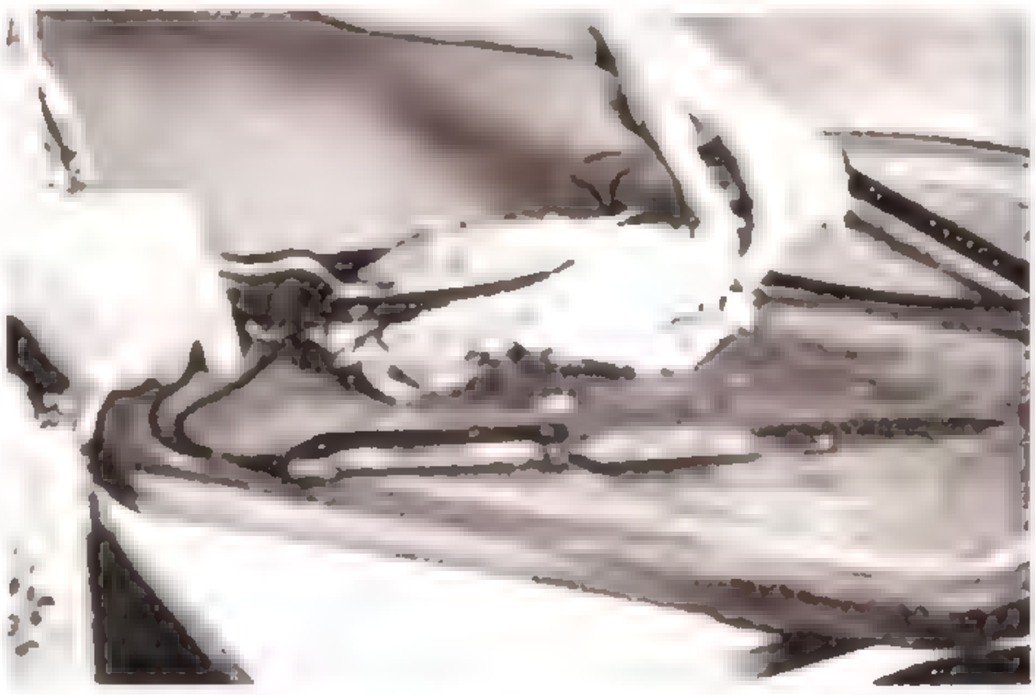
Zutaten: Je Person 1 Kalbskotelett von etwa 100 g Gewicht, 15 g Butter; außerdem werden gebraucht: 1 kleine Dose Champignon, 1 große Zwiebel, 1/8 l Weißwein, 1/8 l Sahne, Salz, 25 g Butter (Margarine), 4 Eßlöffel Wasser oder, wenn vorhanden, Fleischbrühe.

Die Koteletts klopfen und den Rand einschneiden, damit die Fleischstücke beim Braten ihre Form behalten. Das Fleisch leicht salzen. Butter in Stielpfanne erhitzen und darin die Koteletts von beiden Seiten zu goldgelber Farbe braten. Nun das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in feuerfester Form warm stellen. Zur Bratbutter die gehackte Zwiebel und die in Scheiben geschnittenen Champignons geben (einige besonders schöne Pilze zur Garnierung zurückbehalten). 5 Minuten dünsten lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Sahne sowie die 4 Eßlöffel Wasser (Brühe) zugießen und die Soße zur gewünschten Dicke einkochen. Kurz vor dem Anrichten die 25 g Butter zur Soße geben, mit Salz abschmecken und die Soße über die Koteletts gießen. Mit Champignonscheiben garnieren.

Wir tranchieren ein Huhn

Das Tranchieren von Geflügel ist gar nicht so einfach und hat schon mancher Hausfrau Schwierigkeiten bereitet. Wenn Geflügel bei uns auch nicht, wie es in England und den USA Brauch ist, am Tisch durch den Hausherrn zerlegt wird, so möchte man doch auch in der Küche rasch und einfach mit dem Tranchieren des oft widerspenstigen Vogels fertig werden. Hier zeigen wir, wie es gemacht wird:

Mit einem scharfen Messer werden zuerst die Schenkel abgetrennt



Man schneidet dicht am Rückgrat entlang bis zum Brustsẗck und trennt es ab

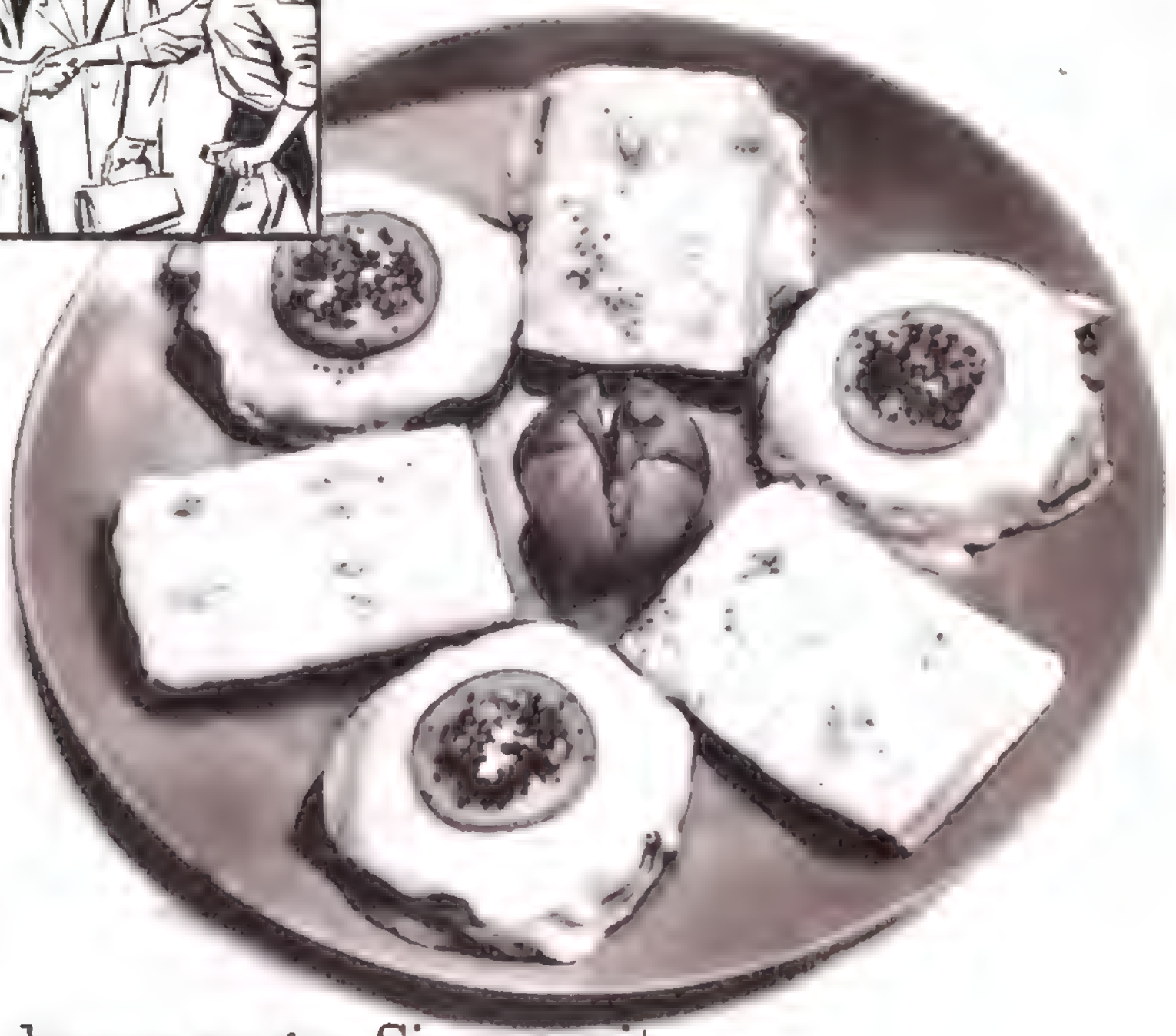
Der abgeschnittene Schenkel wird im Gelenk nochmals durchgeschnitten

Das abgetrennte Brustsẗck schneidet man einmal der Länge nach durch und teilt dann jedes Stück nochmals quer durch

Die Flügel schneidet man so ab, daß noch ein Teil des Rückenfleisches und der Brust daranbleibt

Wenn man das Huhn auf diese Weise tranchiert, bekommt man zehn schöne Stücke

Unverhofft kommt oft –



darum sorgen Sie vor mit

Käse aus Holland

Wenn plötzlicher Besuch Sie überrascht: warme Käseschnitten à la Grand Hotel. Die sind im Nu angerichtet und ein Genuß für Kenner.

Aber bitte aufgepaßt beim Kasekauf!
Sagen Sie nicht einfach „Hollander". Verlangen Sie immer

Holland-Gouda (48% Fett i. T.) VOLVET HOLLAND — 40° HOLLAND **Holland-Edamer** (40% Fett i. T.)

dann bekommen Sie den echten Käse aus Holland. Man nennt ihn mit Recht ein Spitzenprodukt der holländischen Molkereiwirtschaft. Denn nur das Beste kommt über die Grenze.

Nahrungsmittel und Delikatesse: Käse aus Holland

GETRÄNK des Monats

Eine gute Bowle aus leichten, naturreinen Weinen ist ein anregendes und erfrischendes Getränk, das aber nicht berauschend wirken darf. — Ist die Bowle für Jugendliche gedacht, kann das Getränk mit Sprudel gestreckt werden, sonst ist Perlwein oder Sekt als „prickelndes Moment" vorzuziehen. Die Bowle soll eine Temperatur von etwa 12 Grad haben, da bei eisgekühlten Bowlen das Fruchtaroma leicht verlorengeht.

Kirschbowle

Zutaten: 1/2 l Kirschsaft, 1 l Wasser, 150 bis 250 g Zucker, je nach dem Süßigkeitsgehalt des Saftes, 2 l Weißwein, 1 Zitrone, 1 l Sprudel, Perlwein oder 1 Flasche Sekt, 250 g gedünstete Kirschen.

Wasser mit Zucker mischen und so lange kochen, bis der Sud ganz klar ist. Die Flüssigkeit halb abgekühlt ins Bowlegefäß geben, Kirschsaft, Saft der Zitrone sowie die abgeschälte Zitronenschale zugeben, Wein zugießen und die Bowle zugedeckt erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren Zitronenschale herausnehmen, Perlwein bzw. Sekt oder Sprudel zugießen und die gedünsteten, nicht entsteinten Kirschen zufügen. Die Bowle muß 1 bis 1 1/2 Stunden vor dem Gebrauch angesetzt werden. — Dazu können wir Blätterteig-Halbmonde servieren (Rezept siehe Heft Nr. 5, Seite 358).

Ein guter Rat

Spinat aus Rote-Rüben-Blättern

und Zuckerrübenblättern schmeckt ausgezeichnet. — Man nimmt natürlich nur junge und zarte Blätter und beraubt auch die einzelne Pflanze nicht restlos, sondern schneidet lediglich 1—2 Blätter ab. Da die Blätter sehr groß sind, geben sie aus, und man bekommt rasch eine große Schüssel voll. Dabei spart man noch das Auslesen; die Stiele schneidet man ab. Da das Kochwasser von Rote-Rüben-Blättern rot wird, gießt man es weg und gibt dafür etwas Milch an das Gemüse.

Immer frischer Essig im Haus

wenn Sie ganz einfach

ESSIG-ESSENZ

mit Wasser verdünnen.
1 Flasche ergibt 4 1/2 Weinflaschen
feinen, reinen Speise-Essig

SPEYER & GRUND GMBH · FRANKFURT/M.

Pikante Vielfrucht-Marmelade

Viel ausgiebiger als die Einzelmarmelade ist ein Marmeladentopf mit verschiedenen Früchten. Man fängt mit 1 kg grüner Stachelbeeren an, die man überbrüht, bis sie gelblich sind. Dann kocht man sie mit etwa 375 g Zucker zu Marmelade, gibt eine knappe Messerspitze Salizyl darunter und füllt sie sofort in einen gut gereinigten trockenen Steintopf oder in ein Zubindeglas. Obenauf streut man, wenn die Marmelade etwas erkaltet ist, eine Schicht Zucker, etwa 125 g. Nach dem vollständigen Erkalten wird der Topf mit Pergament- oder Cellophanpapier zugebunden. Als nächste Frucht folgen Erdbeeren, die genau so gekocht werden, nur nimmt man etwas weniger Zucker. Der fertigen Erdbeermarmelade wird auch eine Spur Salizyl beigemengt und *heiß, das ist wichtig,* unter die vorhandene Fruchtmasse gerührt. Obenauf wird wieder Zucker gestreut. So fährt man fort mit Himbeeren, Johannisbeeren, süßen und sauren Kirschen, Pfirsichen, Brombeeren. Die neue heiße Marmeladenmasse muß immer bis auf den Grund mit der kalten verrührt und obenauf jedesmal neuer Zucker gestreut werden. Man kocht die Marmelade jeweils nur so süß wie Kompott ein, da sie ja durch das Unterrühren des aufgestreuten Zuckers die noch fehlende Süße erhält. Bis zum Ende des Sommers hat man das Gefäß bis oben gefüllt und kann dann jederzeit daraus entnehmen. Die Marmelade hält sich unbedingt. Sie eignet sich auch vorzüglich zum Füllen von Torten.

Der Hang zum Besseren

Jeder von uns kann tagtäglich das gleiche beobachten: Für etwas Besonderes geben selbst sparsame Hausfrauen gern etwas mehr aus.
Etwas wirklich Besonderes ist Dr. Oetker-FLANA. Natürlich und rein ist der Geschmack von Mokka-, Schokoladen- und Vanille-FLANA. Leicht und zart schmelzend gleiten diese köstlichen Nachspeisen über die Zunge. Auch Sie werden darum Dr. Oetker-FLANA zu einem festlichen Essen nicht mehr missen wollen. Darum:
Fragen Sie nach FLANA – FLANA schmeckt so gut!

DR. OETKER

Zufriedene Mienen danken es Ihnen!

Thomas duetto

Eine Waschkombination die viele sich wünschen

Für 6 Pfund Wäsche **Mit Thermostat und 3-Stufen-Heizung**

Zu beziehen durch den Fachhandel!

ROBERT THOMAS · Waschmaschinenfabrik · Neunkirchen Kr. Siegen

Schnell zu bereitender Obstkuchen

Oft bringt ein unerwarteter Besuch die Hausfrau in Verlegenheit, da sie nicht weiß, was sie den Gästen zum Kaffee oder zum Nachtisch vorsetzen soll, ohne die Haushaltungskasse zu sehr zu belasten. Ein schnell fertiggestellter Obstkuchen ist nicht teuer und schmeckt immer gut.

Den Teig zu einem Obstkuchen stellt man folgendermaßen zusammen: In ½ l Milch oder in ¼ l Milch, mit ¼ l Wasser vermischt, verquirlt man 2 bis 3 Eier, eine Messerspitze Salz, wenig Zitronensaft oder milden Essig, gibt 2 bis 3 zerdrückte Süßstofftabletten hinein — keinen Zucker, der das Anbrennen begünstigt — und soviel Mehl, mit 1 Teelöffel Backpulver und 1 bis 2 Eßlöffel Gustin oder Mondamin vermengt, bis der Teig dickflüssig ist. Dann erhitzt man in einer flachen Pfanne Butter oder Fett, nach Belieben auch Öl, und gießt je nach der Größe der Pfanne ein Viertel oder die Hälfte des Teiges hinein, auf den man Erdbeeren oder Himbeeren, nach Belieben auch beide Beerensorten, vereint, oder anstatt dieser auch Johannisbeeren, weiße und rote, oder reife schöne Brombeeren ausbreitet. Kleingeschnittene Scheiben von geschälten Aprikosen oder Pfirsichen oder von Birnen lassen sich auch verwenden. Zur Winterszeit nimmt man eingekochte Früchte, läßt aber den Saft ablaufen. Äpfel eignen sich auch als Belag. Bei Äpfel und Birnen ist es empfehlenswert, die Scheiben kurze Zeit mit wenig Zitronensaft oder Branntwein, Weinbrand oder Kirschwasser zu überträufeln. Nach wenigen Minuten Backzeit füllt man gleichmäßig über die Früchte eine Lage Teigmasse und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze von der einen Seite bräunlich. Dann dreht man ihn vorsichtig mittels eines untergeschobenen Tellers um, gibt nochmals Fett oder Öl in die Pfanne und backt auch die andere Seite fertig. Nun bestreut man ihn heiß mit reichlich Vanillezucker. Für wenig geübte Hausfrauen empfiehlt es sich, kleinere Kuchen auf dieselbe Weise zu backen, da solche sich leichter umwenden lassen. Diese Kuchen schmecken heiß oder erkaltet vorzüglich.

Obsttörtchen und gefüllte Hörnchen

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Fett, 3 Eier, ¼ l Milch, etwas Salz, 100 g Zukker, 30 g Hefe, etwas gedünstetes Obst und Marmelade, Puderzucker.

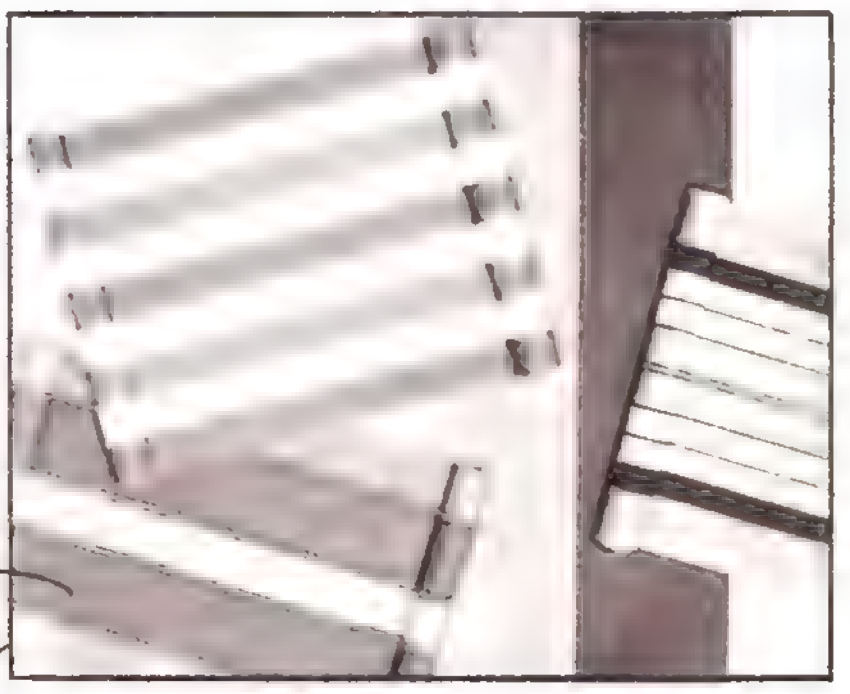
Aus Mehl, Fett, Eiern, Milch, Salz, Zukker und Hefe bereitet man einen Hefeteig, den man gut gehen läßt. Dann rollt man den Teig reichlich messerrückendick aus und drückt ihn in gut gefettete Torteletteförmchen. Man sticht mit der Gabel mehrmals in den Teig, damit die Luft beim Backen entweichen kann. Nach dem Backen, das etwa 20 Minuten dauert, läßt man die Törtchen gut auskühlen, belegt sie dann mit beliebigem Obst und garniert sie mit Schlagsahne.

Für die Hörnchen wird der gleiche Teig ebenfalls messerrückendick ausgerollt und dann zu Dreiecken geschnitten. Die Dreiecke bestreicht man mit Marmelade und rollt sie zusammen. Man backt die Hörnchen bei mittlerer Hitze und bestreut sie nach dem Erkalten mit Puderzucker.

Schnappschuß mitten ins Bunte

Ein munteres — farbiges Ferienbild! — Umgeben von Licht, Luft, Wasser . . . und fröhlichen Farben: lustige Streifen, bunte Punkte auf dem Sonnenschirm und auf den Markisen — Farben überall. Aber INDANTHREN-bedruckt und -gefärbt müssen Sonnenschirme, Markisen oder Zelte sein, denn dann sind sie unübertroffen waschecht, lichtecht, wetterecht.

Darum und immer: INDANTHREN!



Wie herrlich bunt! — Da macht schon der Anblick froh. Ob als Sonnendach auf dem Balkon, als Gartenschirm auf der Wiese, als Liegestuhl zum Sonnenbaden — dafür eignen sich solche Stoffe vorzüglich! Suchen Sie sich noch heute die schönsten aus!

Wenn Sie

dieses Zeichen seh'n,

sind Sie sicher:

INDANTHREN!

30771

Wort INDANTHREN und Bildzeichen Indanthren sind eingetragene Warenzeichen des INDANTHREN-Warenzeichenverbandes e. V.

Ein feines DESSERT

Brüsseler Dessertstücke

Zutaten: 180 g Puderzucker, 100 g Mehl, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 50 g süße und 2 Stück bittere Mandeln, 2 Eier, 90 g Butter (Margarine), 1 Teelöffel Rum, 1 Zitrone, 1 Prise Salz, Kirsch-, Himbeer- oder Erdbeermarmelade; zur Garnierung: Schokoladenplätzchen mit Buntzucker, Silberkügelchen; für den Guß: 250 g Puderzucker, 15 g Kakaopulver, 2½ Eßlöffel heißes Wasser, 2 Eßlöffel zerlassenes Kokosfett.

Butter (Margarine), Eier und Zucker schaumig rühren, geriebene Mandeln, Rum, Salz, abgeriebene Schale der Zitrone sowie Zitronensaft zugeben. Zuletzt das mit dem Backpulver gemischte und dann gesiebte Mehl löffelweise zugeben und unterrühren. Die Masse auf ein gefettetes Pergamentpapier in der Größe des Backbleches streichen und bei 200 bis 225 Grad (das ist starke Hitze) 12 bis 15 Minuten backen. — Noch heiß den gebackenen Teig mit beliebigen Formen ausstechen. Erkaltet, die Hälfte der Gebäckstücke mit Marmelade bestreichen und je zwei gleiche Formen aufeinandersetzen. — Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit heißem Wasser und zerlassenem Kokosfett zu glatter Masse verrühren. Einen Teil der Gebäckstücke mit dem Zuckerguß bestreichen. Unter den restlichen Guß 10 g Kakaopulver rühren (wenn erforderlich, ein paar Tropfen heißes Wasser zufügen) und die anderen Gebäckstücke damit glasieren. Unter den Gußrest noch 5 g Kakao rühren und mit der feinsten Tülle des Spritzsackes Punkte und Linien aufspritzen. Mit Schokoladenplätzchen und Silberkügelchen garnieren.

Gardinen aus DIOLEN - der Fortschritt am Fenster!

Waschen - aufhängen - fertig!

Das ist jetzt die ganze Gardinenwäsche - ohne Spannen und Bügeln, und auch die Einlauffalte sparen Sie, denn DIOLEN läuft beim Waschen nicht ein. Gardinen aus DIOLEN sind duftig und elegant im Fall, dabei außergewöhnlich reißfest und sonnenbeständig.

In unzähligen Haushalten haben sich Gardinen aus DIOLEN seit zwei Jahren bewährt. Deshalb empfehlen wir Ihnen: Machen Sie jetzt eine Probe: und sei es nur an einem Fenster. Wir wissen es schon heute: bald haben Sie an allen Fenstern Gardinen aus DIOLEN.

Diolen Diolen Diolen Diolen Diolen Diolen

- Leicht und schnell selbst zu waschen, kein Einlaufen
- Spannen und Bügeln überflüssig, trotzdem kein Zipfeln
- Überaus licht- und sonnenbeständig, kein Vergilben
- Unglaublich reißfest und haltbar
- Unempfindlich gegen Rauch und Industriedämpfe
- Sehr lichtdurchlässig, aber nicht blick-durchlässig von außen

WARENKUNDE

Wie lange kann man Lebensmittel lagern?

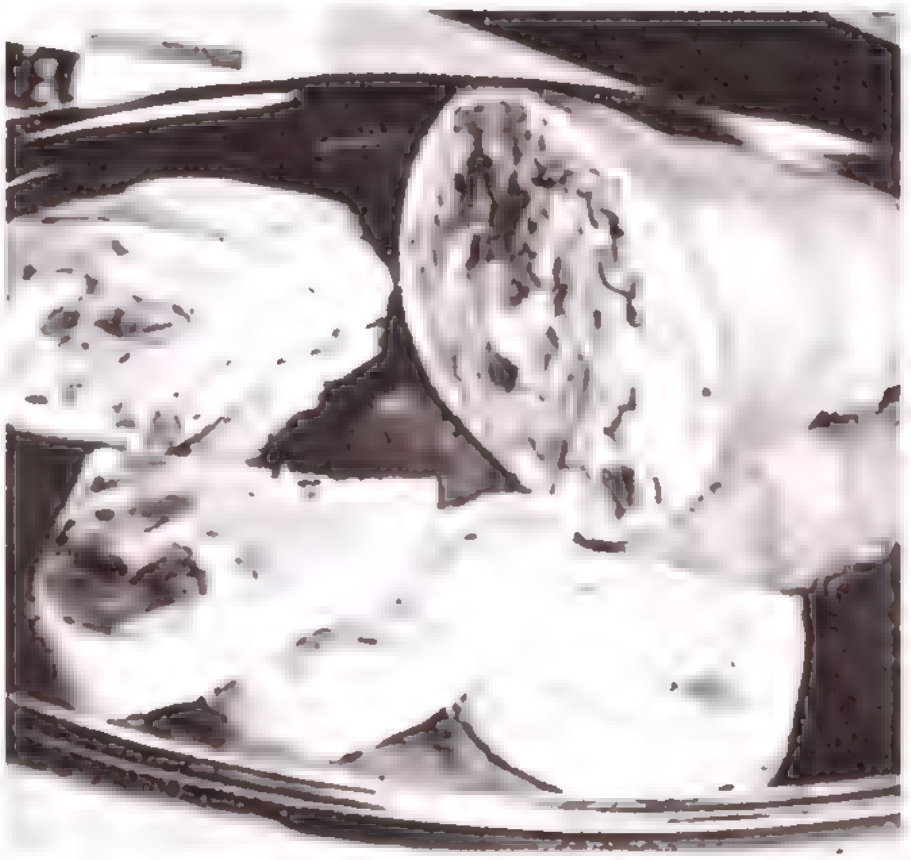
Die sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung unserer Grundnahrungsmittel erfordert eine ziemlich umfangreiche Kenntnis ihrer Zusammensetzung sowie der möglichen Veränderungen unter dem Einfluß von Temperatur, Licht, Luft und Feuchtigkeit.

Die nachteiligen Veränderungen in den Lebensmitteln sind zum großen Teil erst durch einen gewissen Wassergehalt möglich. Deshalb kann man auch die Frage der Aufbewahrung, d. h. der kurz- und langfristigen Lagerung, unter diesem Gesichtspunkt betrachten.

Wir teilen die Lebensmittel für diesen Zweck folgendermaßen ein:

1. Gruppe: Wassergehalt bis zu 25 % („Trockennahrungsmittel"). Zu dieser Gruppe gehören: Mehl, Reis, Grieß, Graupen, Teigwaren, Zucker, Stärkeprodukte aus Kartoffeln und Getreide. Hiervon sind Zucker, Honig, Reis und Stärkeprodukte als einzige Nahrungsmittel ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen im Haushalt unter unseren klimatischen Verhältnissen gut lagerungsfähig. Mehl, Grieß u. ä. können dagegen in gewissen Zeitabständen aus feuchter Luft Wasser aufnehmen, das in dem Trockengut zu Veränderungen führt, die von jeder Hausfrau am Muffig- oder Bitterwerden, evtl. sogar an der Bildung von Fäden zu erkennen sind. Deshalb ist die wichtigste Bedingung für die Aufbewahrung dieser Trockenprodukte über Monate hinweg, daß sie luftig, aber in trockenen Räumen, z. B. in Speisekammern, lagern sollen. Eine noch so luftige Aufbewahrung von größeren Vorräten in feuchten Räumen, wie stark benützten und unentlüfteten Küchen, Kellern, Kühlräumen u. ä., ist aus diesem Grunde sinnlos.

Zur Gruppe 1 gehören weiterhin die Öle und Fette. Für diese Güter gilt gemeinsam, daß der Einfluß des Sauerstoffes der Luft und höhere Temperaturen zu Veränderungen führen, die mit der Erscheinung des „Ranzigwerdens" jeder Hausfrau bekannt sind.



Nicht erhitzte und wasserhaltige Fette wie Butter und Margarine haben wesentlich kürzere Lagerzeiten als Butterschmalz und Öle, wenn dieselben Lagerbedingungen zugrunde gelegt werden. Im Kühlraum oder Kühlschrank kann frische Butter bei + 2 bis + 4° C etwa 15 bis 20 Tage, im Keller bei + 10 bis + 15° C 5 bis 8 Tage und im Raum bei etwa 20° C 3 bis 5 Tage in luftdichter Verpackung ohne Schaden aufbewahrt werden. Ist Butter dem Einfluß der Luft ausgesetzt, so verringern sich diese Zeiten. Für Margarine

BETTFEDERN

(füllfertig)
in jeder Preislage, auch handgeschlissene,
fertige Betten
Stepp-, Daunen-, Tagesdecken und Bettwäsche
von der Fachfirma
BLAHUT M, Furth i. Wald
Verlangen Sie **unbedingt** Angebot, bevor Sie Ihren Bedarf anderweitig decken.

Mona

der *direkte* PERLON-Strumpf
direkt – weil nur ab Fabrik!
100.000 Frauen lassen sich aus gutem Grund ihre STRÜMPFE schicken. Warum, sagt Ihnen der reichillustr. Katalog – Anfragen an **Abt. N**
MONA
MONA KARLSRUHE

Gepflegtes Silber · Zeugnis für Niveau und hausfrauliche Sorgfalt · Tiefenglanz von langanhaltender Dauer durch **SONA Silberputz** • schonend und ergiebig · Gratisproben erhalten Sie bei Juwelieren, Goldschmieden und in Drogerien oder direkt vom Hersteller

SONA SILBER-PUTZ

FRANZ HOFFMANN & SÖHNE
CHEMISCHE FABRIK, NEUBURG/D.

gelten ähnliche Lagerbedingungen. Schweine- und Butterschmalz, das vorschriftsmäßig gewonnen wurde, kann bei völligem Luftabschluß (Verpackung muß auch gegen Sauerstoff undurchlässig sein) und Temperaturen zwischen + 4 und + 10° C (Kühlschrank und Keller) ohne Qualitätsverlust etwa 1 bis 1½ Jahre gelagert werden.

Öle sollten dagegen bei Temperaturen um 10° C aufbewahrt werden, da sie bei Kühlschranktemperaturen schon fest werden. Bei völligem Luftabschluß können einwandfrei gereinigte Öle in einem guten Keller 1 Jahr lang gelagert werden. Angebrochene Dosen oder Flaschen, die in den meisten Fällen bei Zimmertemperaturen gelagert werden, sollten aber innerhalb von 6 bis 8 Wochen verbraucht sein.

2. Gruppe: Nahrungsmittel mit Wassergehalt über 75%. In dieser Gruppe sind die sehr stark wasserhaltigen Obst- und Gemüsearten und Kartoffeln für sich zu betrachten, ebenso die Gruppe der tierischen Erzeugnisse, wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Wurst und Ei und — auf Grund ihrer besonderen Zusammensetzung — Milch und Quark. Alle Gemüsearten haben einen Wassergehalt über 90%, weshalb die Haltbarkeit unter ungünstigen Verhältnissen äußerst beschränkt ist. Sehr hohe Wertminderungen treten schon nach einem Tag ein, allerdings können sie durch entsprechend niedrige Temperaturen und eine hohe Luftfeuchtigkeit etwas zurückgedämmt werden. Diese Bedingungen lassen sich im Haushalt nur in einem guten Keller erfüllen, in dem Blattgemüse 2 bis 3 Tage, Erbsen, Bohnen 3 bis 5 Tage, Kohlgemüse 2 bis 3 Monate, Wurzelgemüse (in Sand) 4 bis 5 Monate gelagert werden können. Im Kühlschrank ist infolge der Austrocknung die Haltbarkeit beschränkt auf 1 bis 2 Tage. Bei wasserdampfdichter Verpakkung kann die Lagerdauer etwas länger (4 bis 5 Tage) sein. Für eine größere Vorratshaltung von K e r n o b s t ist — für den Fall, daß Kühlräume nicht vorhanden sind — der gute Keller nach wie vor der beste Lagerraum. Es müssen allerdings die Temperaturen mindestens um 12° C, besser darunter, liegen und ein gewisser Feuchtigkeitsgehalt und gute Lüftungsmöglichkeiten gegeben sein. Gute Lagersorten von Äpfeln sind 4 bis 5 Monate,

von Birnen 1 bis 3 Monate haltbar. Steinobst ist nur für eine kurzfristige Lagerung (3 bis 5 Tage) geeignet, da — bedingt durch die weichere Konsistenz — sehr schnell Fäulnis und Schimmelbefall eintreten.

Fleisch mit einem durchschnittlichen Wassergehalt von 80% kann bei Temperaturen um + 2 bis + 4° C (im Kühlschrank unter dem Verdampfer) gut bedeckt, aber nicht wasserdampfdicht verpackt, bis zu 2 Tagen und bei etwa 12° C im guten Keller 1 Tag gelagert werden. Dagegen sollte frisches Fleisch in der Speisekammer nicht länger als 12 Stunden aufbewahrt werden.

Geflügel ist besonders empfindlich, da hier geschmackliche Veränderungen eher zu erkennen sind als beim Fleisch. Mageres Geflügel sollte auch im Kühlschrank nur 1 Tag aufbewahrt werden. Fette Gänse und Enten können bis zu 8 Tagen an kalter trockener Luft in guter Verpackung — aber nicht wasserdampfdicht — frischgehalten werden. Im Keller ist die Aufbewahrung von Geflügel nicht zu empfehlen.

Eier sind durch den Schutz der Schale sehr viel besser lagerungsfähig als alle übrigen tierischen Erzeugnisse. Saubere Ware kann in der Speisekammer etwa 4 Wochen, im Kühlschrank ungefähr 2 Monate aufbewahrt werden.

Zur **3. Gruppe** mit einem Wassergehalt zwischen 25 und 75% gehören u. a. auch die verschiedenen Käsesorten. Die Hartkäsesorten sind, wenn sie entsprechend luft- und wasserdampfdicht verpackt werden bzw. eine entsprechend geschützte Außenhaut haben, relativ lange haltbar: bei Zimmertemperatur 8 bis 10 Tage, im Keller 10 bis 14 Tage und im Kühlschrank 2 bis 3 Wochen. Bei Weichkäse (ausgenommen Schmelzkäse) sind die zulässigen Lagerzeiten abhängig vom Reifegrad. Ausgereifte Käse können im Kühlschrank 3 bis 4 Tage, im Keller und in der Speisekammer dagegen nur 2 Tage aufbewahrt werden, halbreife Käse entsprechend längere Zeit. Die verschiedenen Schmelzkäsesorten sind dagegen — unter der Voraussetzung, daß sie luft- und wasserdampfdicht verpackt sind — einige Monate im Kühlschrank, in der Speisekammer und im Keller — je nach Außentemperatur — 2 bis 4 Wochen haltbar.

Ein Zwiegespräch über das Einkochen von Bohnen

Kaum ein anderes Gemüse erfreut sich so allgemeiner Beliebtheit auf dem Familientisch wie gerade die grünen Bohnen. Und das mit Recht. Bohnen sind schmackhaft und zart und befriedigen bei richtiger Zubereitung jeden Geschmack. Sie zählen deshalb auch zu jenen Gemüsen, die am meisten eingekocht werden. Wenn Bohnen auch empfindlich sind, so ist es doch leicht, sie einzukochen, wenn man sich dabei an die Vorschriften des Weck-Einkochbuches hält, das jede Hausfrau immer zur Hand nehmen sollte, wenn sie ans Einkochen geht. Welche Ursachen leicht zu Mißerfolgen führen können, zeigt auch das nachstehende Zwiegespräch zweier Frauen — nennen wir sie Klara und Barbara —, das wir belauscht haben und daher an dieser Stelle wiedergeben wollen.

K l a r a : „Ich habe gar keinen Mut mehr, Bohnen einzukochen. Im vergangenen Jahr sind mir von zwanzig Bohnengläsern nicht weniger als vierzehn aufgegangen, und ihr gesamter Inhalt war ungenießbar geworden."

B a r b a r a : „Ja, wie war das nur möglich? Bei mir haben sich alle Bohnengläser tadellos gehalten, und ich habe während der Wintermonate zur Freude aller meiner Lieben oft Bohnengerichte auf den Tisch gebracht und auf diese Weise manche Mark gespart. Haben Sie denn etwas falsch gemacht, oder waren Ihre Bohnen vielleicht ungeeignet zum Einkochen?"

K l a r a : „Was heißt hier ungeeignet? Ein Teil meiner eingekochten Bohnen stammte sogar aus meinem eigenen Garten, nur einige Gläser enthielten auf dem Wochenmarkt gekaufte Bohnen. Meine eigenen Bohnen habe ich jeweils abends abgenommen und anderntags eingekocht, die gekauften — es waren schöne große Schoten — habe ich noch am gleichen Tag in die Gläser gefüllt und eingekocht."

B a r b a r a : „Aha! Ich hab' mir doch gleich gedacht, daß da etwas nicht stimmt. Erstens dürfen Sie die Bohnen wie auch alle anderen zum Einkochen bestimmten Gemüse nie nachmittags oder abends abnehmen, nachdem sie den ganzen Tag über der Sonne ausgesetzt waren. In solchem Zustand neigen alle Gartenerzeugnisse stark zur Gärung, die sich dann bei ihrer Lagerung bis zum anderen Morgen so weiterentwickeln kann, daß die Bohnen ihre Eignung zum Einkochen verlieren. Vielleicht wären Ihre Bohnen noch zu retten gewesen, wenn Sie durch eine Verlängerung der üblichen Erhitzungszeit um 20—30 Minuten die bereits begonnene Gärung unwirksam gemacht hätten; die normale Erhitzungszeit genügte in Ihrem Falle nicht. Ich kann Ihnen also nur den guten Rat geben, alle einzukochenden Gemüse und Früchte nur am frühen Morgen zu ernten und sie anschließend sofort einzukochen. Dann werden auch Sie Ihre Freude an Ihren gefüllten Bohnengläsern haben."

K l a r a : „Diese Dinge habe ich natürlich nicht beachtet, weil ich sie ja bisher nicht kannte. In Zukunft aber werde ich mich danach richten. Übrigens habe ich von einer Freundin inzwischen auch gehört, daß das kalkhaltige Wasser unserer Gegend abgekocht werden soll, bevor man es als Auffüllflüssigkeit verwendet. Wie verhält es sich damit, und kochen Sie Ihre Bohnen roh oder ungekocht ein? Was ist besser?"

Barbara: „Ihre Freundin hat recht, denn kalkhaltiges Wasser führt, je nach der verwendeten Bohnensorte, gern zum Hartwerden der Bohnen. Das vorherige Abkochen des zum Auffüllen verwendeten Wassers ist also schon anzuraten, denn harte Bohnen lassen sich auch bei der tischfertigen Zubereitung kaum mehr zart machen. Ob Sie die Bohnen roh oder vorgekocht einfüllen sollen, hängt in erster Linie von ihrer Beschaffenheit ab. Einwandfreie und morgens geerntete junge Bohnen lassen sich leicht roh einfüllen, wenn man sie entsprechend der Vorschriften des Weck-Einkochbuches vorbereitet hat. Bohnen allerdings, bei denen man nicht sicher ist, ob sie nicht schon länger gelagert waren, oder die zu spät und vielleicht auch zu stark gedüngt wurden, sollten besser vor dem Einfüllen kurz vorgekocht — sie brauchen im Kochtopf nur einige Male aufwallen —, dann heiß in die Gläser gefüllt und mit frisch gekochtem heißem Wasser übergossen werden."

Klara: „Sie sprachen eben von zu später oder zu starker Düngung. Mein Mann hat unsere Busch- und Stangenbohnen noch während ihres Wachstums mit Jauche gedüngt. Hätte er dies nicht tun sollen?"

Barbara: „Nein, das hätte er wirklich nicht tun sollen! Nun wundere ich mich bald nicht mehr über Ihre Fehlschläge. So spät gedüngte Gemüse dürfen Sie nicht mehr zum Einkochen verwenden, sie werden sich nur in den seltensten Fällen halten."

Klara: „War deshalb vielleicht auch bei den geschlossen gebliebenen Gläsern ein weißer Satz am Boden festzustellen?"

Barbara: „Das ist nicht unbedingt gesagt. Wenn die Trübung der Flüssigkeit im Glas nicht immer weitere Fortschritte macht, schadet sie dem Inhalt absolut nicht. Wenn aber kleine Bläschen in einem Glas hochsteigen, ist es an der Zeit, das Glas zu öffnen und den Inhalt, wenn er nicht schon verdorben ist, zu verbrauchen oder ein zweites Mal einzukochen."

Klara: „In einem Vortrag über Einkochfragen, den ich einmal besuchte, wurde von der Vortragenden empfohlen, gerade Bohnen in kurzen Abständen zweimal einzukochen. Was sagen Sie dazu?"

Barbara: „Wenn Sie sich genau an die Vorschriften des Weck-Einkochbuches halten, ist eine zweimalige Erhitzung völlig überflüssig, sie kostet nur Zeit und Geld. Verwenden Sie aber nur junge und zarte Bohnen, denn harte und zu große Bohnen mit großen Kernen bringen Sie auch durch zweimaliges Einkochen nicht weich."

Klara: „Sie sprechen ja wie eine Einkochberaterin, liebe Frau Nachbarin. Sie haben mir da allerhand wichtige Kenntnisse vermittelt, und ich kann Ihnen dafür nur herzlich danken. Da werden Sie mir sicher auch noch sagen können, ob die Anschaffung eines Schnellverschlußapparates zu empfehlen ist, wie man sie oft auf Märkten und Messen sieht. Man saugt nach dem Einfüllen des heißgemachten Einkochgutes einfach die Luft im Glas ab, und der Deckel hält. Das wäre doch bedeutend einfacher als die Erhitzung im Einkochtopf."

Barbara: „Sparen Sie sich das Geld, das so ein Apparat kostet. Sie werden ihn doch nur einmal benutzen, weil Sie sehr schnell erkennen, daß Sie damit keine Haltbarkeit für längere Zeit erzielen. Das Glas ist zwar geschlossen, der Inhalt aber nicht steril, denn beim Einfüllen gelangen alle in der Luft befindlichen Bakterien mit in das Glas und beginnen sehr bald ihr Vernichtungswerk. Das ist ja das Entscheidende beim Einkochen, daß durch die Erhitzung des bereits geschlossenen Glases alle im Einkochgut enthaltenen Bakterien vernichtet werden und neue nicht mehr in das Glas eindringen können. Dies wird aber durch das bloße Luftabsaugen nie erreicht. Lassen Sie also lieber die Finger von solchen Geräten, Sie haben damit doch nur Ärger."

Klara: „So also ist das! Na, dann werde ich mich hüten, so ein Ding zu kaufen, denn schließlich möchte ich alles tun, um Fehlschläge zu vermeiden. Nun bin ich auch überzeugt davon, daß der Erfolg beim Einkochen in erster Linie von der einwandfreien Beschaffenheit des Einkochgutes, dann aber auch von der genauen Einhaltung der Vorschriften abhängt. Und das nicht nur bei den Bohnen, sondern überhaupt."

■

Das soeben wieder in einer Neuauflage erschienene, neubearbeitete Weck-Einkochbuch ist in allen einschlägigen Fachgeschäften zu haben oder kann, wenn dort nicht erhältlich, gegen Voreinsendung von 60 Pfennig in Briefmarken direkt von der Fa. J. Weck & Co. in Öflingen in Baden bezogen werden.

KEIN DENKMAL FÜR Kalanda

Es begab sich eines Nachmittags, daß der Bürgermeister unseres Städtchens vom Mittagessen nicht wie sonst in sein Büro zurückkehrte. Erst kurz vor Büroschluß kam er in aller Hast und Eile an, und seine erste Frage an den Gemeindeschreiber Kalanda war: „Wollte mich jemand sprechen?"

„O ja, Sie hatten mehrere Besucher", antwortete Janos Kalanda bieder.

„Wer?"

„Das weiß ich freilich nicht."

„Sie hätten doch fragen können!"

„Einige Herren und eine Dame sind es wohl gewesen."

„Wie sahen sie aus?" fragte der Bürgermeister seinen Schreiber voller Ungeduld.

Da überreichte der Schreiber Janos Kalanda seinem Vorgesetzten lässig einen Bogen Papier, auf dem die Besucher vom Nachmittag skizziert waren, und zwar so lebensgetreu, daß der Bürgermeister sie alle auf den ersten Blick erkannte. Hier war der Getreidehändler aus Budapest konterfeit, dort der Leibjäger des Grafen Kleviczky und der Pächter aus Temeschburg. Ja, und Marischka war auch hiergewesen. Marischka war das vierte Bild, eine hübsche junge Frau mit einem feschen Hut auf dem Kopf, die der Bürgermeister schon lange heimlich verehrte.

Durch diese Zeichnungen wurde der Schreiber Janos Kalanda zum Stadtgespräch. Solch ein Talent, erklärte der Bürgermeister in aller Öffentlichkeit, müßte nach Budapest an die Akademie. Die Stadt habe ohnehin noch keine Berühmtheit hervorgebracht. Hier war aber nun vielleicht das Genie, dem die Stadt dereinst ein Denkmal setzen könnte.

*Einer der eifrigsten Anwärter auf den Titel eines Königlichen Rats namens Hallacz dachte mit diesem Gedanken seiner eigenen Sache zu dienen. Er setzte sich für das junge Talent wärmstens ein und brachte es fertig, im Kasino und im Bürgerklub innerhalb von zwei Wochen neunhundert Forint *) zu sammeln, die anläßlich einer kleinen patriotischen Feier Janos Kalanda übergeben wurden. Er sollte damit die Kosten seiner Ausbildung in Budapest bestreiten. Vielleicht, dachte so mancher Bürger beim Abschied etwas wehmütig und mißtrauisch, sehen wir unseren Schreiber nie wieder, wenn er erst berühmt ist, aber dann können ihn unsere Enkel einst als bronzene Statue auf dem Neumarkt bewundern, denn ein Sohn unserer Stadt bleibt er doch.*

Es dauerte jedoch kein Jahr, und Janos Kalanda fand sich, abgerissen und ohne einen Heller in der Tasche, wieder in der Stadt ein. Die neunhundert Forint waren weg. Das störte die reichen Bürger zuerst wenig, und sie meinten: „Nun bist du wieder zu Hause, nun zeige, was du gelernt hast." Aber niemand dachte daran, Kalanda weiterhin zu unterstützen oder ihm wenigstens etwas zu essen zu geben. Wenn das Gespräch auf die Kunst

*) Der Forint ist in ungarischer Währung das, was in Deutschland die Mark ist.

kam, nickte Janos nur traurig mit dem Kopf: „Ja, ja, die Kunst ..."

Man ermunterte ihn immer wieder und redete ihm so lange zu, endlich zu zeigen, was er könne, bis er sich eines Tages in sein Kümmerlein einriegelte und einen Hundert-Forint-Schein malte. Der Schein war wie echt und glich fast haargenau den anderen, die der König drucken ließ. Der Kaufmann jedoch, bei dem Janos den Hunderter wechseln wollte, hatte ein scharfes Auge, und so mußte der hoffnungsvolle Maler zur Polizei, wo die Aussagen des Kaufmanns und Kalandas vorschriftsmäßig zu Protokoll genommen, der Hunderter als Beweisstück der Akte beigelegt und diese dem Gericht gesandt wurde. Versteht sich, daß die Angelegenheit schnell die Runde machte. Das Vergnügen der einfachen Bevölkerung über die Blamage der Stadthonoratioren war voll der Schadenfreude. „Eine feine Ausbildung habt ihr eurem Schreiber zukommen lassen", spottete so mancher.

Nur einer, der Protokollbeamte des Gerichts, Johann Morvai, erfuhr zufällig nichts über den falschen Geldschein. Kurz vor Büroschluß am letzten Tage des Monats erhielt er die Akte mit dem Vermerk: „Hundert-Forint-Beilage". Morvai starrte die Akte an und überlegte: »Heute haben wir den Einunddreißigsten, und ich habe keinen roten Heller in der Tasche, aber morgen gibt's Gehalt. Soll ich heute abend von Brot und Margarine leben, wo diese Akte mit dem Hunderter wie ein Wink des Himmels erscheint? Morgen früh kann ich das Geld zurücklegen.« Kurzentschlossen griff er nach der Akte, nahm den Hunderter heraus, legte ihn in die Brieftasche, sperrte das Büro ab und ging in die „Goldene Lampe". Es machte ihm richtig Spaß, den Kalender betrogen zu haben und aus dem Einunddreißigsten einen Ersten gemacht zu haben, und der Schweinsbraten schmeckte herrlich.

Der Saal, in dem die Verhandlung am nächsten Morgen stattfand, war gesteckt voll. Die ganze Stadt wollte den Mann sehen, der das teuere Stipendium mit einer so schlechten Arbeit vergolten hatte.

Janos Kalanda ließ den Kopf reuevoll sinken, als die Anklage erhoben wurde: „Angeklagter, Sie werden beschuldigt, Falschgeld hergestellt zu haben."

„Antworten Sie, Angeklagter", sagte der Staatsanwalt streng, „geben Sie es zu. Leugnen hilft Ihnen nichts. Wir haben das Korpus delikti hier. Wir haben den falschen Hundert-Forint-Schein."

„Angeklagter, haben Sie diesen ..." Der Vorsitzende öffnete die Akte, um den falschen Hunderter vorzuzeigen, aber zur höchsten Verwunderung des Gerichts und aller anderen Anwesenden glitten fünf Zwanziger auf den Tisch.

„Eine höhere Fügung", rief schlagfertig der Verteidiger.

Stumm sahen sich die Geschworenen an. Da aber Johann Morvai, der Protokollbeamte, aus begreiflichen Gründen auch schwieg, blieb nichts anderes übrig, als Janos Kalanda mangels Beweisen freizusprechen. Er verschwand, und man hörte nichts mehr von ihm. Unsere Stadt aber hat noch immer keinen großen Sohn, dem zu Ehren sie ein Denkmal errichten könnte.

Die Inderin

WIE LEBT DIE HAUSFRAU IN ANDEREN LÄNDERN?

Schon über dreihundert Jahre spiegelt sich im Wasser des träge dahinfließenden Dschamna eines der schönsten Bauwerke der Welt, das berühmte Tadsch Mahal. Schah Dschehan hat dieser Wunderwerk aus weißem und farbigem Marmor als Grabmal für seine Lieblingsfrau Mumtaz-Mahal bauen lassen. Sie war eine Fürstin aus persischem Königsgeschlecht, und noch heute ist das Grabmal für die Inderin ein Wahrzeichen der unsterblichen Liebe und eines Schicksals, das Hunderttausende indischer Frauenschicksale widerspiegelt: Mumtaz-Mahal starb bei der Geburt ihres vierzehnten Kindes, noch nicht dreißig Jahre alt. Auch heute noch beträgt das Durchschnittslebensalter der Inderin nur 32 Jahre, da unzureichende Ernährung, Heirat mit 13 oder 14 Jahren, viele Kinder und schwere Arbeit ihre Lebenskräfte allzufrüh untergraben.

Die Inderin ist schön und von seltener Anmut. Ob sie nun einer hohen Kaste angehört, die es ihr gestattet, ein luxuriöses Leben zu führen oder ob sie, wie die meisten indischen Frauen, schwer arbeiten muß, immer wird sie jener Zauber umschweben, der sich in dem königlichen Gang, in ihrer unnachahmlichen Grazie ausdrückt, die sie zur Angehörigen eines der ältesten Kulturvölker der Welt stempeln.

Vielfältig und für einen Europäer schwer verständlich ist das Leben in Indien, in dem die Frau eine wichtige, aber bis in die heutige Zeit dem Mann völlig untergeordnete Rolle spielt. Durch Jahrtausende hindurch war sie völlig rechtlos, und wenn auch der große Gandhi und nach ihm Ministerpräsident Nehru versucht haben, ihr wenigstens einige Rechte zu verschaffen, so sind doch in diesem riesigen Land, in dem neben der Amtssprache Hindi noch viele andere Sprachen gesprochen werden, in dem nicht einmal 20 Prozent der Bevölkerung lesen und schreiben können, Reformen unendlich schwer durchzuführen, ja scheitern manchmal an für uns lächerlichen Vorurteilen. Als man z. B. den Frauen das Wahlrecht zugesprochen hatte, stellte es sich heraus, daß von den achtzig Millionen stimmberechtigten Frauen nur etwa die Hälfte zur Wahlurne ging, da es in vielen Provinzen Indiens als höchst unschicklich gilt, wenn eine Frau ihren Namen nennt, wie dies bei einer Wahl erforderlich ist. Sie ist

z. B. nur als „Tochter des Acharga“ oder „Frau des Ahmed“ bekannt.

Der gleiche Widerstand wird auch den Bestrebungen entgegengesetzt, die Kasten aufzuheben, durch die die Inder in verschiedene Gesellschaftsklassen eingeteilt werden und deren Schranken sie bis in die neueste Zeit nicht durchbrechen durften. Jede Kaste, deren es etwa 3000 gibt, ist eine in sich abgeschlossene Gemeinschaft. Nur die Mitglieder einer Kaste durften miteinander essen, untereinander heiraten, miteinander arbeiten. Die Kaste ist eng mit den ausgeübten Berufen verbunden, und je niedrigstehender die Beschäftigung ist, desto niedriger die Kaste, bis hinunter zu den kastenlosen „Unberührbaren“, den Parias. Das Kastenwesen ist zwar verfassungsmäßig heute aufgehoben, und ein geistig aufgeschlossener Brahmane — Angehöriger der höchsten Kaste — mag bereit sein, sich mit einem Unberührbaren an einen Tisch zu setzen, aber die Inder jener Kaste z. B., die nur ganz wenig über den Unberührbaren steht, werden die Parias weiterhin verachten. Man kann auch in Indien nicht von Frauen- oder Männerarbeit gesondert sprechen, sondern Frauen wie Männer arbeiten in jenen Berufen, die ihrer Kaste zustehen. Dies trifft aber nicht für die höchsten Kasten zu, wo die Frauen zwar heute oft Universitätsbildung erhalten, aber selten einen Beruf ergreifen.

Die Inder sind gewohnt, auf engstem Raum zu hausen. Neben den Eltern, Kindern und Kindeskindern leben noch die Großeltern, Onkel und Tanten, Vettern und Basen zusammen, denn die Inder haben einen stark ausgeprägten Familiensinn. Das Klima und das Ungeziefer machen es unmöglich, die Wohnräume mit Teppichen und Vorhängen usw. auszustatten, so daß auch die Wohnungen der wohlhabenden Bevölkerung einen recht kahlen Eindruck machen. Der größte Teil der indischen Bevölkerung aber lebt auf dem Lande in unsagbar primitiven Verhältnissen, und auch hier hat die Frau wieder die schwerere Bürde zu tragen, da sie neben der mühevollen Feldarbeit, bei der sie nur armselige Geräte zur Verfügung hat, auch noch die vielen Kinder gebären und aufziehen muß. 14 bis 20 Kinder sind durchaus üblich; leider ist aber auch die Kindersterblichkeit hoch,

da viele an Nahrungsmangel und unzureichender Pflege sterben. Von seiten des Staates wird hier schon viel getan, um Abhilfe zu schaffen, aber es sind eben doch erst Anfänge. Volksnahrungsmittel ist der Reis, Curry wird zum Würzen verwendet. Eine Handvoll Reis, Erdnüsse, ein paar Früchte und, wenn es hoch kommt, eine Schale Milch, gelten schon als üppige Mahlzeit. Denn die Festtage, an denen die Frauen eines Dorfes gemeinsam bis zu 20 verschiedene Gerichte herstellen, sind selten. Volksgenußmittel ist die Betelnuß, die gekaut wird.

Auch auf den Baustellen, in der Müllabfuhr, in der sich langsam entwickelnden Industrie leisten die Frauen die gleiche Arbeit wie die Männer für einen Lohn, der etwa 1.50 DM pro Tag entspricht, bei einer meist zwölfstündigen Arbeitszeit. Der größte Teil der Waren wird noch immer in Heimarbeit oder in ganz primitiven Handwerksbetrieben hergestellt, und die ganze Familie, auch die Kinder, arbeitet mit. Kinderarbeit ist in den ärmeren Bevölkerungsschichten üblich; auch hier muß der neue Staat Indien noch vieles umgestalten, bevor er Schulzwang einführen kann, denn soziale Reformen, die das Los der Familien verschlechtern würden, da der Verdienst sich verkleinert, wären sinnlos.

Genügsamkeit in der ganzen Lebenshaltung ist in Indien nicht nur durch den niedrigen Lebensstandard bedingt, son-

dern auch eine Forderung des Hinduismus, der Hauptreligion der Inder. Den Hindus ist es verboten, Fleisch, vor allem Rindfleisch, zu essen; die Kuh wird als heilig verehrt und mit ehrfürchtiger Scheu behandelt; sie darf nicht getötet werden. Der Kuhdung ist der einzige Brennstoff der ärmeren Bevölkerung und der Ochse das einzige Zugtier. Natürlich gibt es Autos, Busse, Straßenbahnen und Lastwagen in den modern gebauten Großstädten, wie Kalkutta, Bombay, Madras oder der Hauptstadt Neu-Delhi, aber auch dort sieht man noch viele Ochsenkarren, oft von Frauen gelenkt. Die Abscheu der Hindu-Kasten vor den „Unberührbaren" soll auch daher rühren, daß diese das Fleisch der verendeten Rinder essen, das nichts kostet. Für die Hindus aber ist Rindfleischessen ein gotteslästerlicher Frevel.

Die Inder sind tiefreligiös, und ihr größter Wunsch ist es, einmal nach der heiligen Stadt Benares am Ufer des Ganges pilgern zu können. Millionen Pilger — Männer, Frauen und Kinder — baden jährlich in der „Mutter Ganga" und trinken ihr heiliges Wasser, um sich von den Sünden zu befreien. Das Wasser des Ganges ist unbeschreiblich schmutzig und stinkt furchtbar, da die Leichen vieler Inder seinen Fluten übergeben werden. Denn die Erfüllung des Lebens ist für einen Inder, im Ganges sein Grab zu finden. Auch heilige Kühe werden in den Ganges geworfen. Nur die reichen Inder können sich verbrennen lassen, denn Holz ist sehr kostbar. Die Asche wird dann in den Ganges gestreut. Die Sitte der Witwenverbrennungen war vor allem in den vornehmeren Kasten üblich, deren Familientradition von den Witwen verlangte, daß diese ihren verstorbenen Ehemännern in den Tod folgten. Die englische Regierung verbot während ihrer Regierungszeit in Indien diesen Brauch, und die indische Regierung hält dieses Verbot aufrecht.

Überall in Indien leuchtet der bunte Sari, das traditionelle Frauengewand, das jede Inderin, gleich welcher Kaste sie angehört, trägt. Der Sari ist eine lange Stoffbahn, die aus kostbarer Seide, aber auch aus einfachstem Baumwollgewebe sein kann; gleich bleiben aber die seit Jahrtausenden vererbten Handbewegungen und die Knüpfungen, durch die das Tuch zum malerischen Gewand geschlungen wird. In Indien hat sich im Gegensatz zu anderen asiatischen Völkern die europäische Kleidung noch wenig durchgesetzt.

Indien hat sich in der kurzen Zeit seiner Selbständigkeit politisch schon großes Ansehen in der Welt zu verschaffen gewußt. Daß es auch wirtschaftlich und sozial langsam, aber stetig seinen Lebensstandard hebt, hat es nicht zuletzt seinen Frauen zu verdanken, die immer bereit sind, die schwersten Lasten auf ihre zarten Schultern zu nehmen.

Sie blühen auf

und fühlen sich verjüngt, wenn Sie auf FRAUENGOLD vertrauen, das schon Millionen zu neuem Frauenglück verhalf.

Frauengold

TEPPICHE

Räumungsverkauf

im größten Teppichhaus der Welt

infolge Umbau, Gebäudeabbruch und Hochhaus-Neubau. Billige Abgabe von

5000 Teppichen

Bettumrandungen und Brücken.
3 % Rab. bei Barzahlung. Ratenkredit bis zu 18 Monaten. Mindestrate DM 10,-.

Auch ohne Anzahlung.

Nutzen Sie diese wirklich einmalige Gelegenheit!

Verlangen Sie 700 Originalproben und farbige Abbildungen portofrei auf 5 Tage zur Wahl mit Sonderpreisliste für Räumungsverkauf. Kein Vertreterbesuch.

Teppiche für wenig Geld - vom größten Teppichhaus der Welt!

Teppich-Kibek

Hausfach 211G · ELMSHORN

GUTEN TAG...

Wie sich die Menschen begrüßen, ist oft sehr verschieden und richtet sich nach der Landessitte, nach Gewohnheiten oder nach dem Beruf.

So wird z. B. die Begrüßung zweier Freunde stets anders ausfallen als das Zusammentreffen zweier Fremder. Aber immer liegt in dem Gruß eine Art Sympathiekundgebung, immer ist er ein Zeichen der Freundlichkeit und der Verbundenheit.

Wir bringen hier fünf verschiedene, besonders amüsante Grußformen:

Menschen, die sich zwar kennen, aber nicht befreundet sind, wählen oft den Gruß mit der winkenden Hand.

Gerade im größeren Freundeskreis ist diese Grußform sehr geläufig. Der eigene Händedruck soll symbolisch der Gruß an alle sein.

Das ist der zünftige Gruß zwischen Arbeitskollegen — zwei Finger an den Mützenrand. Lässig, aber doch ein bißchen militärisch.

Das ist der Gruß des Skatspielers — man klopft kurz mit der Faust auf den Tisch. Keiner der Mitspieler wird beleidigt sein, wenn nicht jeder einzelne mit Handschlag begrüßt wird.

So können sich nur zwei alte Jugendfreunde begrüßen, die die Schulbank zusammen gedrückt und viele Dummejungenstreiche miteinander verübt haben.

Blumen Garten Tiere

Erfolg mit Clematis

Die Clematis ist eine schöne, wenn auch etwas anspruchsvolle Kletterpflanze. Es kostet schon ein wenig Mühe, um die Bedingungen zu schaffen, unter denen sie sich in unserem Garten wohlfühlt. Aber wenn wir dies tun, werden wir sowohl an den einheimischen wie an den großblumigen veredelten Hybriden große Freude erleben.

Vor allem wollen wir uns merken, daß die Clematis (eine Waldpflanze) im Sommer halbschattig stehen will und einen lockeren, kalkhaltigen Boden liebt. Ein schwerer, undurchlässiger Boden muß verbessert, vor allem aber muß für Wasserabzug gesorgt werden. Ist der Boden nicht besonders nahrhaft, dann macht man vor der Pflanzung eine Grube, füllt sie mit einer Mischung aus alter, nahrhafter Rasenerde, Kompost- oder Lauberde, nassem Torfmull, wenn möglich etwas Mistbeeterde, einer guten Portion kalkhaltigem Bauschutt und grobem Sand. Die Clematis liebt Luft in der Erde, in schmierigen Böden darf der Bauschutt grobe Brocken enthalten.

Ebenso wichtig ist, daß unten die Pflanze immer beschattet ist, besonders im heißen Sommer. Oben sollten die Blütenranken in der Sonne sein, die Wurzeln müssen aber feucht und kühl stehen. Diese aus den Wäldern stammende Pflanze heißt mit ihrem deutschen Namen „Waldrebe".

Alle kleinblumigen Clematisarten klettern von selber in die Höhe. So unsere einheimische Waldrebe *Clematis paniculata,* die 10 m weit rankt und kleinere Häuser völlig bedecken kann. Man zieht senkrechte Drähte, an denen sie den zu Anfang nötigen Halt findet. Diese Art ist für Laubengänge, Pergolen, Naturgärten und überall da, wo man eine rasch wachsende Schlingpflanze wünscht, zu emp-

Die ersten Zähnchen
Ihres Kindes
kommen leicht und völlig beschwerdefrei bei Anwendung von
Dentinox

Millionenfach erprobt und bewährt, es verhütet zuverlässig Schmerzen und Entzündungen. Eine wirkliche Hilfe für Mutter und Kind! Packung 2.25 DM.
Auch in der Schweiz erhältlich.

fehlen, sowohl für sonnige wie für halbschattige Lagen. Friert die Waldrebe in strengen Wintern zurück, so treibt sie gewöhnlich aus dem Wurzelstock wieder aus.

Sehr schön ist die „Frühlingswaldrebe", *Clematis montana alba,* die im Frühjahr weiß blüht. Eine Abart, *Clematis montana rubens,* mit rosa Blüten, sieht ganz entzückend aus mit dem rötlich getönten Laub und ist eine hervorragende Zierde an Pergolen und Hauseingängen. Man kann sie zum Balkon im 1. Stock hinaufziehen. Eine von Juli bis Oktober blühende Art ist *Clematis flammula* mit kleinen weißlichen Blüten, die nach Mandeln duften. *Clematis vitalba,* die gewöhnliche deutsche Waldrebe, verträgt am besten Schattenlage, sie blüht erst ab September und bildet auch bis 10 m lange Ranken. Im Spätherbst bis in den Winter sind auch ihre silbrigen Fruchtstände ein hübscher Schmuck für Lauben, Hauswände, Mauern, Rankgerüste aller Art.

Aus Italien kam bis in die Waldzonen der deutschen Alpen die italienische Waldrebe, *Clematis viticella,* die mit hellblauen Blüten von Juni bis September blüht. Ebenso blüht *Clematis montana* ab Juni, beide werden nicht so hoch und blühen und gedeihen in halbschattigen Lagen und lockeren Böden am besten. Über Mauern herabhängend, bilden sie den Sommer über einen entzückenden Anblick.

Die großblütigen, veredelten Kulturformen sind empfindlicher. Sie müssen sorgsam an einem Lattengerüst aufgebunden werden. Ihre Ranken brechen leicht, daher Vorsicht mit den zarten jungen Austrieben. Am bekanntesten ist *Clematis jackmannii* mit 15 cm großen violettblauen Blütensternen. Sie eignet sich zur Berankung von Hauswänden, Haustüren, Pergolen, Säulen, Tropfenfall darf sie aber nicht treffen. Sie blüht zur Zeit der weißen Madonnenlilie und sollte diese zur Nachbarin bekommen, auch rosa Rankrosen passen in der Farbe gut zu dieser Clematis. Wir sahen sie auch zwischen Rosenhochstämmen schräg aufwärts gezogen. Wenn man sehr hoch veredelte Kletterrosenhochstämme im Abstand von 3 bis 4 m pflanzt, kann man dazwischen Clematis jackmannii oder *„Lasurstern"* setzen. Die Wirkung ist während der Blütezeit bezaubernd. *Clematis Lawsoniana* wird 2—3 m hoch und hat purpurrote Blüten mit dunklen Adern; sie blüht von Mai bis Juni. Wer eine hellblaue Clematis wünscht, wählt *Clematis „Marcel Moser"*, während die Sorte „Lasurstern" dunkler blau ist. Hübsch ist auch *„Nelly Moser"*, weiß mit rosa. Später erblühen die Sorten *„Ville de Lyon"* karminrot, die Blüte dauert bis zum Herbst, und *„Ville de Paris"* mit weißen, rötlich geäderten Blüten. Hier wäre noch *Clematis montana Wilsonii* zu nennen, die 4—5 m hoch rankt und 6—8 cm große weiße Blüten hat. Wertvoll ist die senkrecht hochwachsende Art *Clematis recta hybrida* im Juni/Juli, weiß blühend, wie auch *Clematis tangutica,* die zweimal blüht, im Juni und im Herbst. Ihre Blüten sind sehr apart goldgelb, 3—5 cm groß. Beide Arten werden 2,50—3 m hoch.

Zurückgeschnitten wird die Clematis nur im Frühjahr. Auch als Schnittblumen sind Clematis ausgezeichnet verwendbar, sowohl die Ranken als auch einzelne Blüten. Man besorgt sich die Topfpflanzen vom Gärtner und hat kein Risiko bei dieser Pflanzweise, wenn man gut angießt.

Lieferung durch den Fachhandel

Wie immer wieder bestätigt wird, helfen **Trineral**-Ovaltabletten erfolgreich bei **Rheuma, Glieder- und Gelenkschmerzen, Gicht.** Unschädlich! Frei von Narkotika! Keine Gewöhnung! Apoth. 20 Tbl. 1.50/50 Tbl. 3.10; oder zur äußeren Behandlung **Trisulan**-Salbe 2.50. Kostenlose, aufschlußreiche Broschüre Trineral-Werk, Abt. CA, München 8

Wie erzielt man die dicksten Tomaten?

Bei einem Zuchtversuch teilte man eine Spaliermauer von 30 Meter Länge und 3 Meter Höhe, bestehend aus irgendeinem Gestein, in drei je 10 Meter lange Abschnitte auf, von denen der erste schwarz, der zweite weiß angestrichen war, während der dritte Abschnitt naturfarben gelassen wurde. Die Spaliermauer verlief südöstlich—nordwestlich, also in einer Richtung, daß die Sonne den größten Teil des Tages ihre Kraft auf die Mauerwand und das ihr vorgelagerte Gartengelände strahlen konnte.

Vor diese verschiedenfarbigen Mauerabschnitte pflanzte man Tomaten der gleichen Sorte. Es stellte sich heraus, daß die Pflanzen vor dem schwarzen Abschnitt am schnellsten wuchsen und kurz vor dem Entgipfeln schon 41 cm höher waren als die vor dem weißen Abschnitt, auch die Tomaten des naturfarbenen Mauerabschnitts übertrafen sie um 30 cm. Man erwartete nun natürlich, daß die Tomaten vor dem schwarzen Mauerabschnitt nicht nur zuerst reifen, sondern auch einen größeren Ertrag bringen würden, denn nach Ansicht von Gärtnern und Botanikern standen die Pflanzen vor dem schwarzen Mauerabschnitt wärmer und wuchsen daher schneller und besser. Nichts von alledem! Nicht die fetten, großen Tomatenstauden vor dem dunklen Mauerteil, sondern die kleineren und weniger üppigen vor dem weißen Abschnitt brachten einen früheren, größeren und auch an einzelnem Fruchtgewinn überragenden Ertrag, während die Tomaten vor dem naturfarbenen Mauerabschnitt mengen- und wertmäßig die Mitte hielten.

Bei näherer Untersuchung der Ursachen kam man zu dem Ergebnis, daß vor wei-

ßen Mauern die Gesamtstrahlung wesentlich höher ist als vor dunklen Mauern und daß bei den weißen Spalierwänden die kurzwellige Rückstrahlung bedeutend überwiegt Diese Kurzwellen fördern die Reife und erhöhen das Gewicht der Tomaten. Vor den dunklen Spaliermauern ist die Gesamtstrahlung geringer und der langwellige Prozentsatz in der Rückstrahlung größer. Dadurch wird zwar das pflanzliche Wachstum vorangetrieben, jedoch der Zeitpunkt der Ernte verzögert sowie Qualität und Gewicht der Früchte verringert.

Bei entsprechenden Anbauversuchen ergab sich, daß vor einer 30 Meter langen weiß gestrichenen Spalierwand, die mit 75 Tomatenstauden bepflanzt war, in einem einzigen Erntejahr im Durchschnitt 100 kg Tomaten mehr geerntet wurden als vor einer naturfarbenen Mauer. Daher sollte jeder Gärtner, der Tomaten anbaut, die Wände, vor denen sich Tomatenspaliere befinden, mit einem kalkweißen Anstrich versehen.

Vermehrung von Liguster

Zur Vermehrung von Liguster schneidet man vor Eintritt des Frostes etwa 20 cm lange Triebe ab und schlägt sie während des Winters im Keller in Sand ein. Ab Mitte März schneidet man die Triebe unmittelbar unter der untersten Knospe mit glattem Schnitt ab und steckt dann diese Reiser so in tief umgegrabenen Boden, daß 3 bis 4 Augen in der Erde und zwei Augen über der Erde bleiben. Den Boden versetzt man am besten zuvor mit Torfmull. Wenn die Augen austreiben, schneidet man bis auf die untersten Augen über der Erde zurück. Diese Jungpflanzen werden jetzt wie Kartoffeln angehäufelt. Wenn man im Laufe des Sommers noch düngt, kann man schon im Herbst 6- bis 8triebige Ligusterpflanzen haben.

Natürlich schlank:

- Ohne Hungerkur!
- Ohne eintönige Diät!
- Auf natürliche Weise!
- Auf unschädliche Weise!
- Durch Pflanzenstoffe!
- Durch Entschlackung!
- Durch günstige Wirkung auf Stuhlgang und Wasserhaushalt des Körpers!

Fragen Sie Ihren Apotheker oder Drogisten nach den

minus

Schlankheits-Dragées

Orig.-Packung zu DM 2.50 und DM 4.35

Kleines Gemüse-Abc für Juli

Im Juli werden vorwiegend solche Gemüsearten angebaut, die entweder noch kurz vor dem Winter geerntet werden müssen oder aber den Winter überdauern.

Endivien

Endivien sind im Winter ein sehr begehrter Salat. Man sollte daher auf ihren Anbau möglichst nicht verzichten. — Endivien sind verhältnismäßig anspruchsvoll. Sie verlangen eine sonnige Lage und vor allem einen gut gedüngten Boden. Am besten eignen sich die mittleren Böden für den Anbau. — Winterendivien werden im Juli ausgesät, wobei man die Aussaat am besten in verschiedenen Zeitabständen vornimmt. Wichtig ist, daß Endivien dünn ausgesät werden. Die breitblättrigen Eskariol-Endivien werden in der Regel gesetzt, und zwar auf 40 cm Abstand. Beim Pflanzen muß man darauf achten, daß keine Erde in das Herz der Pflanze gelangt, weil sonst leicht Fäulnis eintritt.

Die bekanntesten Endiviensorten sind: „Grüne, große, krause", „Eskariol grüner" und „Eskariol gelber".

Perlzwiebeln

Die Perlzwiebeln (auch Winterschnittlauch genannt) bringen kleine, rundliche Zwiebelchen, die vorzugsweise zum Einmachen gebraucht werden. Ihr Anbau ist sehr einfach. Von den im Juli geernteten Zwiebelchen werden die kleinen vorhandenen Brutzwiebelchen auf gut gedüngten Boden ähnlich wie Erbsen ausgelegt. Der Austrieb erfolgt rasch. Bis zum Herbst entwickeln sie sich noch gut, ziehen im Winter ein und treiben im zeitigen Frühjahr schon wieder aus. Das Kraut stirbt Anfang Juli ab, und dann sind die Zwiebelchen zum Ernten reif. Sie lassen sich bis zum Verbrauch trocken aufbewahren.

Die Frage . . .

. . . welches Armband Sie für Ihre Uhr wählen sollen ist gar nicht so schwer. Kaufen Sie ein „ELASTOFIXO"- oder „FIXOFLEX"-Uhrarmband und Sie werden begeistert sein. Diese Bänder gibt es in „GOLDANKER"-Walzgold-Doublee, Edelstahl und in 14 kt. Gold in reicher Auswahl in allen Fachgeschäften. Doch achten Sie beim Kauf auf die eingestempelten Marken.

ElastofixO UND Fixoflex

UHRARMBÄNDER VON

Winterkohl

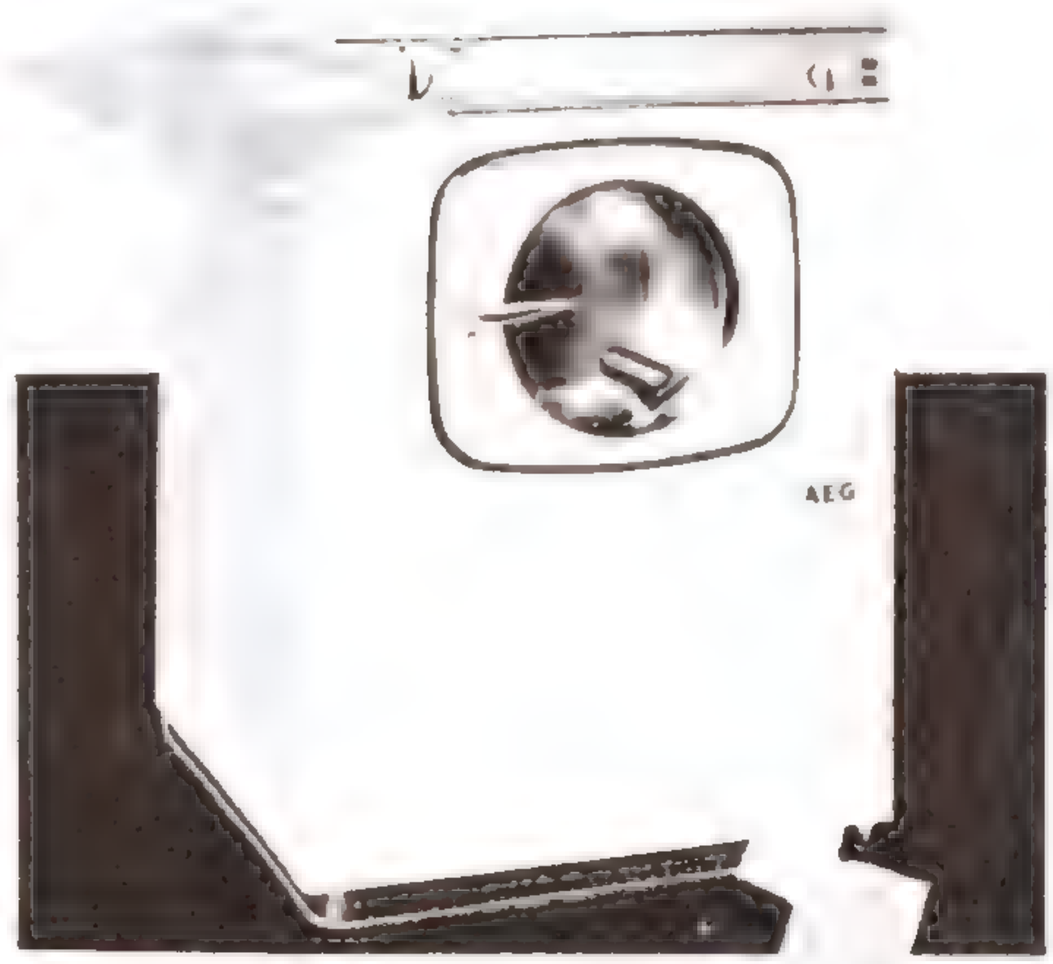
Der Winterkohl ist, wie der Name schon sagt, ein ausgesprochenes Wintergemüse. Erst wenn er etwas durchgefroren ist, wird er schmackhaft. Der Winterkohl ist an sich anspruchslos und gedeiht auf fast allen Gartenböden. Selbst in halbschattigen Lagen kann er mit Erfolg angebaut werden. Die Pflanzung des Winterkohls erfolgt im Juli. In ausgesprochen günstigen Lagen darf die Pflanzung sogar noch im August erfolgen, vorausgesetzt, daß recht kräftige, sorgfältig vorbehandelte Pflanzen zur Verfügung stehen. Die jungen Pflänzchen werden in einer Entfernung von 35 bis 50 cm voneinander auf altgedüngten Boden gesetzt. Die bekanntesten Winterkohlsorten sind: „Niedriger grüner, feingekrauster", „Halbhoher grüner, mooskrauser", „Hamburger Lerchenzungen" und „Hammer".

Winterrettich

Winterrettiche gedeihen am besten in einem mittleren Gartenboden. Zu leichte und zu schwere, bindige Böden sagen ihnen nicht zu. An die Nährstoffversorgung stellen die Rettiche keine besonderen Ansprüche. Man muß nur darauf achten, daß nicht einseitig gedüngt wird. Am besten bedient man sich eines guten Volldüngers. — Die Aussaat der Winterrettiche erfolgt im Juli in Reihen oder breitwürfig dünn. Im Spätherbst werden die Winterrettiche aus der Erde genommen und im Keller eingeschlagen. In milderen Lagen überdauern sie zumeist auch den Winter im Freiland.

Die bekanntesten Winterrettichsorten sind: „Langer schwarzer, Winter" und „Münchner Bier".

Wir ein Handgriff...



... und der Waschtag ist vorbei!

Der AEG-Waschautomat

LAVAMAT

nimmt Ihnen die ganze Last des Waschtages ab, denn er besorgt alle Waschvorgänge vom Vorwaschen bis zum Trockenschleudern vollautomatisch. Für Sie bedeutet das: 5 kg schmutzige Wäsche in die Trommel einlegen und nach Ablauf des Waschprogramms leinenfertig wieder herausnehmen.

Ihr Fachgeschäft und die AEG-Beratungsstellen halten für Sie ausführliches Prospektmaterial bereit und führen ihnen den „Lavamat" gern unverbindlich vor. Sie können sich also selbst von den Vorzügen des AEG-Waschautomaten überzeugen.

- Bequeme und einfache Bedienung
- Zuverlässiger und sparsamer Betrieb
- Schonende Wäschebehandlung
- Hervorragende Reinigungswirkung

Also kurz und gut:

Die vollkommene Wäsche!

Und noch etwas sehr Wichtiges: Die Anschaffung eines „Lavamat" ist heute kein unerfüllbarer Wunsch, die günstigen Finanzierungsmöglichkeiten machen den Kauf eines AEG-Waschautomaten jedem möglich.

AEG – millionenfach bewährt

ALLGEMEINE ELEKTRICITÄTS-GESELLSCHAFT

Rechtskunde

Verwandte können die Aussage verweigern

Wer als Zeuge vor Gericht steht, darf grundsätzlich die Antwort auf die gestellten Fragen nicht verweigern. Er kann sich sonst einer Begünstigung des Angeklagten schuldig machen. Das Recht, die Aussage zu verweigern, steht ihm nur zu, wenn er sich durch die Aussage selbst belasten würde oder wenn er ein n a h e r Angehöriger des Angeklagten ist.

Wer von seinem Zeugenverweigerungsrecht Gebrauch macht, handelt jedenfalls rechtmäßig. Daher macht sich auch derjenige nicht wegen Begünstigung strafbar, der einem Angehörigen eines Angeklagten zuredet, vor Gericht die Aussage zu verweigern. Dies entschied der Bundesgerichtshof (5 StR 383/57).

Darlehen für viele Zwecke

erhalten Sie zinsbillig von der Leonberger. Wir finanzieren: Eigenheime, Mehrfamilienhäuser, Häuser mit gewerblichen Räumen, Umbauten, Groß-Reparaturen, Hauskauf und Entschuldung. Dazu Staatshilfe und Steuernachlaß. Bitte Postkarte schreiben oder Anzeige ausschneiden und Sie erhalten kostenlos unseren Bildprospekt „So macht das Wohnen Freude" von der Abteilung 48 der

Leonberger BAUSPARKASSE AG

Leonberg bei Stuttgart

Wenn Stubenvögel übers Wochenende allein bleiben

Die Einführung der Fünftagewoche in vielen Betrieben hat dazu geführt, daß so manche Heimtierfreunde Stubenvögel und Aquarium zwei bis drei Tage lang allein und unbeaufsichtigt in der Wohnung lassen müssen, wenn sie eine Wochenendfahrt durchführen wollen und keine freundliche Nachbarin sich der Tiere annimmt. Die Belüftungs- und Filteranlage kann man im Aquarium unbedenklich in Betrieb lassen. Derartige elektrische Geräte arbeiten heute so zuverlässig, daß kein Aquariumbesitzer Befürchtungen zu hegen braucht. Für Tropenfische sollte man eine regelbare Heizung anschaffen, die immer die gleiche Wassertemperatur gewährleistet. Das notwendige Fischfutter für die Zeit kürzerer Abwesenheit kann man auf einmal in das Aquarium hineingeben. Aquarien nicht dem Sonnenschein aussetzen!

Wenn Stubenvögel übers Wochenende allein bleiben sollen, gibt man kurz vor der Abreise frischen Sand auf den Käfigboden. Prachtfinken, Kanarienvögeln, Waldvögeln und Wellensittichen füllt man Futternapf und Wassernapf wie sonst. Auch das Badehäuschen soll randvoll mit Wasser gefüllt sein. Außerdem aber muß unbedingt ein Futterautomat für Körnerfutter und einer für Wasser zwischen die Gitterstäbe geklemmt werden.

Die Vögel gewöhnen sich schnell an die zusätzlichen Spender von Futter und Trinkwasser und sind zuverlässig versorgt. Futterautomaten und Wasserautomaten kosten wenig und sind in jeder Zoohandlung erhältlich.

Achtung! Kückenfutter!

In unserer April-Ausgabe wurde in einer Abhandlung „Gutes Kückenfutter" u. a. empfohlen, den Kücken zur Verhinderung von Durchfall zweimal wöchentlich klares Wasser mit Chinosol zum Trinken zu verabreichen. Dabei wurde als Mengenangabe 1 Gramm Chinosol auf 1 Kubikzentimeter Wasser angegeben, anstatt **1 Gramm Chinosol auf 1 Kubikdezimeter, also 1 Liter Wasser.** Geflügelhalter machen wir auf diese Richtigstellung besonders aufmerksam, da die in dem fraglichen Aprilbeitrag angegebene Menge den Kücken gesundheitlich schwer schaden könnte.

Die Mauser der Hühner

Sobald die alten Hühner mit der Mauser beginnen, sollte man die schlechten Legerinnen ausscheiden. Notfalls läßt man sich von einer landwirtschaftlichen Fachstelle beraten. In manchen Gegenden stehen auch schon ausgebildete „Hennensortierer" meist kostenlos zur Verfügung. Es ist nur wirtschaftlich, gesunde und kräftige Hühner über die Mauserzeit hinaus zu füttern.

Die im Frühjahr zur Welt gekommenen Junghennen fangen jetzt allmählich an zu legen. Ihre Legefähigkeit wird durch gutes Futter mit etwa 20 % Eiweißgehalt gefördert. Auch im Auslauf sollte eine sachgemäße Futtervorrichtung, die man sich leicht selber anfertigen oder auch von Fachgeschäften beziehen kann, vorhanden sein.

Sommerlich
mit **EVIDUR**

Oberhemden, Blusen, Kleider,
Strandanzüge und so weiter –
wäscht man jetzt oft
und steift man nur:
mit einer Spur von EVIDUR!

Frisch fühlt man sich in den Sachen,
und sie schmutzen nicht so sehr.
Mit EVIDUR hat man gut lachen –
und EVIDUR tut noch viel mehr . . .

Guten Sitz und läng'res Leben –
alles das schafft EVIDUR!
Warum da noch länger reden:

Man macht Figur –
mit **EVIDUR**

Warum brauchen wir im Alter eine Brille?

Unser Sehorgan, das Auge, wird oft in seinem Bau mit einem fotografischen Apparat verglichen, denn sein optischer, bildentwerfender Teil besteht genau wie ein Fotoapparat aus einem zusammengesetzten System lichtbrechender Teile: Hornhaut, Linse, Glaskörper. Wenn wir einen Gegenstand scharf ins Auge fassen, stellen wir unseren Augapfel so ein, daß das Bild des Gegenstandes auf unserem Augenhintergrund, der mit der Netzhaut ausgekleidet ist, erscheint. Um einen Gegenstand nun deutlich sehen zu können, wird die lichtbrechende Kraft der Linse dadurch verändert, daß sie sich stärker wölbt. Man nennt diese Fähigkeit des Auges, sich auf weite oder nahe Entfernungen einzustellen, Akkommodation = Anpassung.

Schon vom 12. Lebensjahr an nimmt die Elastizität der Augenlinse infolge von Veränderungen ständig ab. Es handelt sich bei diesen Veränderungen der Linse um eine Verdichtung (Sklerose) des Linsenkernes. Je härter die Linse wird, um so weniger kann sie ihre Form ver-

Drückt der Magen?

Dann erproben Sie den echten KLOSTERFRAU MELISSENGEIST: 1—2 Teelöffel davon in der doppelten Menge Wasser genommen, das hilft meist rasch. Nehmen Sie ihn aber auch nach Gebrauchsanweisung bei Beschwerden von Kopf, Herz und Nerven. Für die Reise verlangen Sie in Apotheken und Drogerien die Reisepackung!

ändern und um so weniger kann sie sich „anpassen". Es nimmt also die Akkommodation mit dem Härterwerden der Linse ab. Die Abnahme der Akkommodation geht von der Jugend bis zum Greisenalter völlig gleichmäßig vor sich. Sie beginnt erst störend zu werden, wenn der Nahpunkt des Auges — das ist die Entfernung, in der kleine Schrift gerade noch scharf gelesen werden kann — so weit vom Auge entfernt ist, daß feinere Arbeit nicht mehr ausgeführt werden kann oder daß das Lesen kleiner Buchstaben unmöglich wird. Dieser Zeitpunkt, zu dem man dann meistens eine Brille braucht, liegt zwischen dem 45. und 50. Lebensjahr. Diese langsam zunehmende Weitsichtigkeit des alternden Menschen heißt Presbyopie oder Alterssichtigkeit.

Die Alterssichtigkeit ist keine Krankheit, sondern sie ist ein physiologischer Vorgang, dem jedes normale Auge unterworfen ist. Schmerzen oder Übermüdungserscheinungen treten bei der Alterssichtigkeit nicht auf. — Die Alterssichtigkeit wird behoben durch eine Brille mit Konvex- oder Sammellinsen, welche die fehlende Akkommodation und die nicht mehr ausreichende Brechkraft der Augenlinse ersetzt. Das weitsichtige oder alterssichtige Auge sieht bei weiten Entfernungen wie ein normales Auge.

Über das Tragen einer Brille im Alter herrschen verschiedene Ansichten unter den Laien. Die einen meinen, es sei vorteilhaft, möglichst spät mit dem Tragen von Gläsern zu beginnen, weil sie besorgt sind, daß sie sonst immer stärkere Gläser brauchen würden, aber dies bleibt ihnen sowieso nicht erspart, denn sie benötigen so lange immer stärkere Brillengläser, wie ihre Akkommodationsfähigkeit abnimmt. Erst wenn diese sich nicht mehr ändert, kann der Alterssichtige immer das gleiche Glas tragen. — Ebenso falsch ist die Ansicht, daß man durch frühzeitiges Tragen einer Altersbrille seine Augen schont. Die Altersveränderungen der Linse und damit des Auges gehen unbeeinflußt von dem Tragen einer Brille vor sich und auch unabhängig davon, ob die Augen viel oder wenig angestrengt werden. Ausnahmen, in denen das Augenlicht bis ins hohe Alter hinein unverändert erhalten bleibt, bestätigen nur die Regel.

Das steht im

kostenlosen 270seitigen Photohelfer von der Welt größtem Photohaus: Alte Kamera – Neues Zahlungsmittel ● Von einem, der auszog ● Kinderaufnahmen ● Aufnahmen bei Kunstlicht ● 10 000 Mark in bar für Photofreunde ● Herrliche Farbphotos und all die guten Kameras, die PHOTO-PORST bei nur 1/5 Anzahlung, Rest in 10 bequemen Monatsraten, bietet. Postkärtchen genügt an

DER PHOTO-PORST Abt. A Nürnberg

k. o. den Schmerzen

Melabon schafft es in den ersten Runden! Meist genügt eine Kapsel, denn Melabon geht die Schmerzursache direkt an und bekämpft die Schmerzen mit schlagendem Erfolg! Willensstärke allein genügt nicht bei Kopfschmerz, bei Frauenschmerzen, bei Rheumaqualen. Doch Melabon schafft es! Deshalb: k. o. Ihren Schmerzen durch

Melabon in der Kapsel.

Mit der Sommermode gehen

Sommerkleid und Handtasche aus dem gleichen bunten Stoff.

Für nur 4.65 DM erhalten Sie einen auswechselbaren Messingverschlußbügel, Schnittmuster für 5 verschiedene Taschen und die Arbeitsanleitung. Danach schneidern Sie sich Ihre Handtaschen selbst. Es ist kinderleicht. — **Den Bügel kaufen Sie nur einmal und wechseln ihn bequem jeweils aus.**

KEVER GMBH
KELKHEIM / TAUNUS, POSTFACH 41
Versand spesenfrei gegen Nachnahme. Kein Risiko! Bei Nichtgefallen Geld sofort zurück!

Import-
TEPPICHE Persermuster reine Wolle 190 × 300 cm
nur DM 40.- Anzahlung und 12 Raten à DM 16.-; alle deutschen Markenteppiche zu Mindestpreisen. Verlangen Sie gleich den großen Musterkatalog kostenlos zur Ansicht
München 23 - Fach 50/h
Münchner TEPPICH Versand

ABC ÜBER GESUNDHEITSKUNDE UND GESUNDHEITSREGELN

19. Folge

Fistel

Hat sich in der Tiefe eines Gewebes ein Abszeß gebildet, so hat der darin angesammelte Eiter das Bestreben, einen Weg nach außen zu suchen. Heilt der so entstehende Gang nach außen nicht aus, weil die Eiterung in der Abszeßhöhle nicht zum Stillstand kommt, so spricht man von einer Fistel. Geht eine Fistel von der Wurzel eines Zahnes aus, so redet man von einer Wurzelfistel oder auch Zahnfistel. Es gibt weiterhin Hals-, Blasen- und Darmfisteln. Am häufigsten ist die Mastdarmfistel, die in der Umgebung des Afters mündet Im allgemeinen verursacht sie keine oder nur geringfügige Beschwerden, doch können die dauernden, wenn auch nur geringfügigen Eiterentleerungen lästiges Jucken und eine Entzündung der Aftergegend hervorrufen.

Flechte (siehe Ekzem)

Man versteht darunter alle schuppenden und krustenbildenden Hautausschläge. Ansteckend sind von ihnen nur die Eiterflechte, die Hautpilzerkrankungen und in geringem Grade die Hauttuberkulose. Nicht ansteckend sind die bekannte Schuppenflechte, das Ekzem und der Bläschenausschlag.

Fleischvergiftung

Man unterscheidet bei ihr zwei Formen: die mit Durchfällen einhergehende und die Lähmungen erzeugende Art. Letztere wird auch „Wurstvergiftung" genannt. Bei der ersteren sind Bakterien die Krankheitserreger. Sie tritt gewöhnlich als Gruppenerkrankung auf, da in den meisten Fällen mehrere Personen von dem verdorbenen Fleisch gegessen haben. Schon wenige Stunden nach dem Genuß des betreffenden Fleisches setzt die Erkrankung mit Kopf- und Leibschmerzen, Erbrechen, heftigen Durchfällen und hohem Fieber ein. Nicht selten besteht Benommenheit. Oft geht das Krankheitsbild schon nach wenigen Tagen zurück. Tödlicher Ausgang ist selten.

Viel gefährlicher ist die sogenannte „Wurstvergiftung". Man bezeichnet sie auch als Botulismus. Zwölf bis sechsunddreißig Stunden nach Aufnahme der „giftigen" Speisen stellen sich ebenfalls Kopfschmerzen ein sowie ziehende Schmerzen in den Gliedern und meist Erbrechen, bald auch Lähmungserscheinungen, die bestimmte Gehirnteile und Nervenstränge ergreifen können. Bereits in den ersten Tagen kann infolge von Atemlähmung der Tod eintreten. In günstigen Fällen zieht sich die Krankheit mehrere Wochen hin und zeigt eine verhältnismäßig lange Rekonvaleszenz. Die Behandlung ist manchmal sehr schwierig. In erster Linie sollte man sofort beim Auftreten der ersten Anzeichen eine Magenspülung vornehmen und für gute Darmentleerung mit Hilfe hoher Einläufe Sorge tragen. Unter allen Umständen ist das Herz genau zu überwachen.

Föhnkrankheit

Der Föhn, der bekannte warme Fallwind, beeinflußt viele Menschen sehr stark, während andere völlig unangefochten bleiben. Er erzeugt körperliches und seelisches Unbehagen. Alle Grade zwischen völliger Niedergeschlagenheit und höchster Erregung sind beobachtet worden. Meistens treten Kopfschmerzen, Müdigkeit und Unlust zu körperlicher und geistiger Arbeit auf, aber auch Gereiztheit und unruhiger und nicht erquickender Schlaf. Selbstmorde, Verkehrsunfälle und Gewaltakte kommen nach einwandfreien Statistiken an Föhntagen häufiger vor als sonst. Die Ursachen der föhnbedingten Störungen sind noch nicht restlos geklärt. Deshalb ist auch die Behandlung nur symptomatisch. Im Vordergrund dürfte die Bekämpfung der Kopfschmerzen stehen. Auch Koffeinpräparate werden zur Überbrükkung von Müdigkeit und Arbeitsunlust gern verabreicht.

Fremdkörper

Fremdkörper können in die natürlichen Körperöffnungen eindringen. Vor allem in die Nase, ins Ohr, in die Luftröhre, die Speiseröhre, aber auch ins Auge. Fremdkörper sollten niemals von Laien entfernt werden, besonders nicht aus der Nase oder dem Gehörgang, da sie bei ungeschickten Entfernungsversuchen gewöhnlich noch tiefer rutschen. Werden Fremdkörper verschluckt, wie Obststeine, Nägel, Knöpfe, Münzen usw., so gibt man dem Kranken in größeren Mengen Kartoffelbrei zu essen oder auch rohes Sauerkraut oder beides. Dadurch werden im Magen befindliche Fremdkörper gewissermaßen „eingewickelt" und gehen leicht ab, ohne Verletzungen zu verursachen. Nach dem Verschlucken gefährlicher Gegenstände, wie Nadeln, kleinen Instrumenten usw., ist der Gang zum Arzt unbedingt nötig. Heute wird man in jedem Falle eine Röntgenaufnahme machen, um den Sitz des

Eleganz kommt nicht von ungefähr!

In einem duftigen Sommerkleid soll man sich sicher bewegen können. Dafür müssen erstklassige Nähte bürgen. Die Seidennaht von Gütermann dient der Eleganz und Haltbarkeit. 30 Pfennig für das Röllchen lohnen sich in jedem Fall.

Der Güte wegen-

Gütermann

Gütermann's Nähseide in über 1000 Farben Röllchen 30 Pfennig

Fremdkörpers festzustellen und vor allem, um zu entscheiden ob er tatsächlich verschluckt und nicht aspiriert, also in die Lunge geraten ist. Besonders im letzteren Falle ist unverzügliches Handeln unumgänglich notwendig.

Frostbeule

Frostbeulen sind chronische Entzündungen, die auf Grund von Kälteeinwirkungen auf das Gewebe entstanden sind. Frische Frostbeulen werden wie Erfrierungen behandelt. Ältere Beulen werden in warmen Eichenrindenabkochungen gebadet und mit Kampfersalbe oder einer der zahlreichen Frostsalben vorsichtig massiert. Frostbeulen können auch bei geringgradiger, aber wiederholter Kälteeinwirkung auftreten und zu Stauungserscheinungen im Hautgefäßsystem führen. Sie sind gekennzeichnet durch rote oder blaurote, lebhaft juckende Flecke, die geschwürig zerfallen können.

Furunkel

Durch Eindringen von Eitererregern in die Haut entlang der Haarschäfte kann es zu einer umschriebenen Entzündung der Unterhaut kommen. Es entsteht dann eine harte, gerötete und sehr empfindliche Schwellung, die nach einiger Zeit eitrig einschmilzt. Damit bildet sich der Furunkel. Die durch die Bakteriengifte zerstörten Gewebsteile werden nach dem Durchbruch nach außen als „Pfropf" abgestoßen. Die so entstehende Höhle heilt verhältnismäßig schnell unter Narbenbildung aus. Treten Furunkel öfters oder in Schüben auf, so spricht man von Furunkulose. Eine bösartigere Form des Furunkels ist der Karbunkel. Er ist die gleichzeitige Erkrankung vieler dicht beieinanderliegender Haarbälge und zeigt gewöhnlich verhältnismäßig große Flächenausbreitung. Am bekanntesten und gefürchtetsten ist der Nackenkarbunkel. Nicht selten kommt es durch einen Furunkel oder Karbunkel zu allgemeiner Blutvergiftung oder Sepsis. Schon aus diesem Grund ist das Auftreten jedes Furunkels als ernste Angelegenheit zu betrachten. Die ärztliche Behandlung besteht in der Anlage von Salben- und Schutzverbänden. Bei heftigen Schmerzen und um sich greifender Entzündung empfehlen sich feuchte Umschläge mit essigsaurer Tonerde oder mit Alkohol. Wärme beschleunigt die Einschmelzung. Unter Umständen wird der Arzt bei entsprechend vorgeschrittener Einschmelzung den Furunkel spalten, um Abfluß nach außen und Entspannung des Gewebes zu erzielen, womit stets der Schmerz nachläßt. „Unreife" Furunkel dürfen nicht gespalten werden, weil sonst allzuleicht Lymphgefäße eröffnet werden, in die Eitererreger einwandern und damit weiterverschleppt werden können. Niemals darf ein Furunkel ausgedrückt werden, da bei dem angewandten Druck allzuleicht Keime in das umgebende gesunde Gewebe gepreßt werden.

Heiße Tage – kühle Masken

Bei 30 Grad im Schatten fühlt man sich oft abgespannt, und die Gesichtshaut sieht speckig aus. Legen Sie sich eine Erfrischungsmaske auf und ruhen Sie sich dabei ein wenig im verdunkelten Zimmer aus, dann werden Sie bald wieder frisch sein.

Die „Anita-Ekberg-Maske"

kühlt wunderbar. Sie verpacken Eiswürfel aus dem Eisschrank in zwei bis drei Waschlappen und legen diese als Kompressen auf das Gesicht und den Hals auf. Bitte die Haut vorher gut einfetten! Nach zehn Minuten werden Sie sich mit einem tiefgekühlten Pfirsichteint erheben. Das überschüssige Fett mit einem Gesichtstüchlein zart wegwischen.

Die „Gurkenmaske"

ist sehr erfrischend. Auf das gut gereinigte Gesicht und Dekolleté legen Sie —

schön dicht aneinander — dünne Gurkenscheiben und breiten darüber mit kaltem Wasser benetzte Waschlappen. 15 bis 20 Minuten einwirken lassen. Dann nehmen Sie die Maske ab und spülen unter dem Wasserhahn Gesicht und Hals leicht ab. Beim Abtrocknen die Haut mit dem Handtuch leicht abtupfen, nicht reiben! Anschließend etwas Hautcreme auftragen.

Die „Quarkmaske"

ist vor allem dann zu empfehlen, wenn Sie sich einen Sonnenbrand geholt haben sollten. In ein Schüsselchen mit Quark rühren Sie ein Eigelb, geben noch einige Tropfen Olivenöl dazu und streichen diese Masse dick auf Gesicht und Hals auf. Nach 20 Minuten rubbeln Sie mit den Fingern die erhärtete Quarkkruste über dem Waschbecken ab, spülen zuerst mit lauwarmem, dann mit kaltem Wasser nach. Fetten Sie das Gesicht nach dem Abtrocknen leicht ein. Diese Maske erfrischt und nährt zugleich Ihre Haut.

Wenn Mami und Papi verreist sind und ich bei der Omi bin, passe ich immer ganz genau auf, ob sie mir auch mein Alete-Fläschchen gibt. Dieses Fläschchen ist nämlich mein ein und alles. Besonders deshalb, weil es so lecker ist und mir ausgezeichnet bekommt.

Ja, es ist wichtig für Ihr Baby, daß es nicht heute diese und morgen jene Nahrung erhält. Mütter, die das wissen, bleiben bei ALETE-Erzeugnissen. Sie füttern ihr Baby mit ALETE-FRÜHNAHRUNG, und wenn es 4-5 Monate alt ist, mit ALETEMILCH. Diese beiden Säuglingsnahrungen sind den Entwicklungsstufen Ihres Kindes angepaßt und im Nu zubereitet.

Das Beste, was ein Baby braucht –

alles in Alete

Ein guter Rat: Für Ihr Baby gibt es fünf Sorten Beikost von ALETE — Spinat, Karotten, Mischgemüse, Leberreis, Früchte — die eigens für das Bedürfnis des Babys geschaffen wurden.

284

Kind und Erziehung

Ferienkummer am See ...

Noch am Abend vor der Abreise hatte Mutti ein lustiges Segelschiff auf Michaels Badehöschen gestickt. Wie hatten sie sich auf die Ferien am See gefreut, auf das Plantschen und Schwimmen im Wasser — und nun? Wie ein Häufchen Unglück stand der Zweieinhalbjährige in seinem roten Höschen im Sand, zog ein Mäulchen und guckte argwöhnisch auf die Wellen, die sich am Ufer, dicht vor seinen Füßen, kräuselten. Eine klatschte darüber — Michael schrie, lief zurück und war durch nichts mehr zu bewegen, wieder ans Wasser zu kommen, geschweige denn hineinzugehen.

„Es ist so schrecklich naß!" heulte er. Vati war ärgerlich, Mutti enttäuscht und ratlos. Der Junge badete doch zu Hause in der Wanne so gern. Sollte sie ihn einfach hineinziehen in das nasse Element? Das Seewasser würde dem zarten Kerlchen gut tun, hatte der Arzt gemeint. Oder sollte sie ihm seinen Willen lassen? Was war nur los mit dem Kind?

In solchen Augenblicken möchten wir am liebsten in die Kinderköpfe hineinleuchten können, um hinter das zu kommen, was wohl darin vorgeht. Da uns aber dieses und ein Blick in die Kinderseele nicht möglich sind, bleibt uns nur eines: das Kind ganz ernst zu nehmen! Ernst zu nehmen in seiner Scheu vor dem vielleicht ungewohnt kühlen Wasser, in seiner Abneigung vor dem großen See oder Fluß oder in seiner vielleicht temperamentbedingten abwartenden Haltung. Es hat gar keinen Wert, den kleinen „Wasserscheuen" durch Schmeicheleien, Versprechungen, Drohungen oder gar Gewalt bekehren zu wollen; das macht ein Kind nur verstockt, trotzig, lustlos und versetzt ihm gar einen Schock, dessen Nachwirkungen noch lange in Angstgefühlen und Träumen bemerkbar sind. Der Nutzen des Badens stünde dabei in keinem Verhältnis zu dem Schaden, der in dem kleinen Herzen entstehen würde.

Am besten macht man nicht viel Aufhebens von dem Vorfall und kränkt das Kind auch nicht dadurch, daß man es auslacht. Anderen Leuten erzählen wir in seiner Gegenwart nichts von seiner Angst vor dem Wasser — Kinder haben feine Ohren! —, sonst glaubt es tatsächlich noch selbst daran, und aus seiner bloßen Scheu vor dem Wasser wird wirkliche Furcht. Wir lassen den Kleinen im Sand spielen, helfen ihm Burgen bauen und Kuchen backen, gehen freundlich auf seine Gespräche ein, lassen uns Zeit und verlieren die Geduld nicht über dem einen Ziel: Das Kind muß selbst ins Wasser wollen und Freude daran haben. Wir werden erleben, wie es mehr und mehr dem See näher rückt, sich daran gewöhnt, sich immer mehr mit dem Wasser anfreundet — und eines Tages wird auch der Michael im roten Badehöschen unter den fröhlich plantschenden Kindern sein und vor Freude jauchzen.

Das Trotzalter

Liebe Freundin, natürlich gebe ich Dir gern einen Rat, wie Du Dich den Schwierigkeiten gegenüber verhalten sollst, die jetzt bei der Erziehung Eures zweieinhalbjährigen Buben auftreten — denn Patentanten sind ja nicht nur dazu da, Silberlöffel und andere Geschenke pünktlich zu den Festtagen bereitzuhalten!

Du schreibst mir, daß der Kleine überhaupt nicht mehr folgt; klopft er mit dem Hämmerchen an die Tür und Du verbietest es ihm, so hört er trotzdem nicht auf. Willst Du ihn die Treppe hinunterführen, so möchte er allein laufen, obwohl er schließlich dann doch nach Deiner Hand angelt. Kurz gesagt: Das Kind will immer gerade das Gegenteil von dem, was der Erwachsene will. Du willst nun wissen, ob Dein Kind auf dem Weg ist, einmal einer jener Dickköpfe zu werden, die der Schrecken ihrer Familie sind. Du brauchst Dir darüber aber keine Sorgen zu machen. Das Trotzalter, dessen Ausdruck die geschilderten Schwierigkeiten sind, macht jedes sich normal entwikkelnde Kind durch. Der kleine Mensch merkt allmählich, daß nicht nur die Erwachsenen einen eigenen Willen haben, sondern auch er — und möchte nun sehr oft etwas ganz anderes tun, als Mutter oder Vater gerade wollen. Das kleine Kind erobert sich die Welt durch Versuche: Es versucht zu lallen und lernt schließlich sprechen, es erprobt, was es mit seinen Füßchen alles anstellen kann, und lernt so gehen, es fängt an, an seinen Strümpfen herumzuzupfen, und kommt

so zum Selbstausziehen, es wirft die Flasche oder sein Spielzeug immer wieder aus seinem Bettchen, um zu beobachten, was dabei passiert. Durch diese Experimente sammelt es sich seine Erfahrungen. Genau so versucht Dein Sohn

Wäscht ohne Zusätze
Schäumt nicht über
Einfach kalt spülen

Haben Sie eine moderne Waschmaschine?

Dann wissen Sie, daß moderne Waschmaschinen ganz neuartige Anforderungen an das Waschmittel stellen. Sie haben es vielleicht schon selbst erlebt, daß sich nicht jedes Waschmittel ohne weiteres verwenden läßt.

toki ist ein Waschmittel, das speziell für moderne Waschmaschinen geschaffen ist. Machen Sie deshalb einen Versuch mit toki auf unsere Kosten. Schicken Sie den Gutschein vom Juni-Heft Seite 487 noch heute an

FLAMMER-SEIFENWERKE G.M.B.H. · HEILBRONN A.N.

nun, seinen Willen gegen Deine Anordnungen zu stellen. Es ist eigentlich ein kleiner Machtkampf, der aber den Eltern sehr an die Nerven gehen kann, wenn sie die Ursachen nicht kennen und sich nicht richtig verhalten. Und dabei ist das Kind im Vorteil, denn es hat die besseren Nerven!

Das Trotzen des Kindes läßt sich manchmal vermeiden, wenn man seine Anordnungen und Verbote wohl in bestimmtem, aber nicht befehlendem Ton gibt und dem Kind genügend Zeit läßt, diese innerlich zu verarbeiten. Oft hilft es auch, wenn man das Kind die Anordnung nachsagen läßt, sie wird dann gewissermaßen schon als eigener Denkvorgang des Kindes verarbeitet: „Michael, was hat die Mutti gesagt?" — „Ich soll die Spielsachen wegräumen!" — „Also, dann tu das nun auch." Dabei muß die Mutter auf ihrem Willen beharren und nicht aus Bequemlichkeit nachgeben.

Aber es wird trotzdem im „Trotzalter" immer wieder zum Ungehorsam und Bokken bei Deinem Bub kommen. Du fragst mich, welche Strafmittel Dir zur Verfügung stehen und daß Du immer gemeint hättest, bei D e i n e m Kind seien Schläge nicht angebracht. Bei Kindern in den ersten Lebensjahren kommst Du ohne Schläge oder sagen wir besser Klapse aber nicht aus. Das Gehorchen ist ja eine Sache der Einsicht: Daß der Mensch weiß, der Befehlende meint es gut, weiß es besser oder hat das Recht, Anordnungen zu geben. Ein kleines Kind besitzt aber diese Einsicht noch nicht. Unser Jüngster hatte sich vor einiger Zeit im Hof das Beil geholt, ich erwischte ihn gerade noch und konnte es ihm wegnehmen. Lange Strafpredigten hätten hier gar nichts genützt, er bekam einen Klaps und die strenge Ermahnung, das Beil nicht mehr anzufassen. Jetzt weiß er: Ich darf das nicht mehr tun. So mußt Du es eben auch halten, wenn Euer Bub mit dem Hammer spielen oder im Ofen schüren will. Wenn Du auf diese Weise Deinem Kind beigebracht hast, zu folgen, erübrigen sich in späteren Jahren die Klapse von selbst. Eine andere wirksame Strafe kann die sein, daß Du den schreienden und strampelnden Bengel einfach für eine Viertelstunde ins Bett steckst und ihn sozusagen kaltstellst — das geht aber nur, wenn er dort nichts anstellen kann! Andere Maßnahmen, Entzug von Spielzeug, von Kuchen usw., sind dem Kind in diesem Alter meist noch unverständlich, es kann geistig den Zusammenhang noch nicht begreifen. Natürlich wirst Du Deinem Kind weder mit dem beißenden Hund, dem Polizisten oder gar dem schwarzen Mann drohen. Gewiß würde Dein Widerspenstiger dadurch manchmal gezähmt werden, aber dies wäre nur ein Scheinerfolg einer völlig falschen Erziehungsmethode, die gefährliche Angstzustände beim Kind hervorrufen kann.

Ich sehe Dich mit dem Kopf schütteln und seufzen: „Ja, das ist alles recht, aber man braucht da viel Zeit dazu!" Das stimmt. Du mußt Dir aber diese Zeit jetzt nehmen, denn nur dann behandelst Du Dein Kind richtig, nur dann verlierst Du nicht die Nerven — und das, was jetzt Dein Kind erlebt, ist ausschlaggebend für sein ganzes späteres Leben. Sind da viele andere Dinge nicht unwichtig dagegen?

Grüß mir meinen Patensohn recht herzlich!

Deine Anneliese

Sessel ab DM 79.— Couch ab DM 156.—
Monatsrate ab DM 8.— Monatsrate ab DM 15.—

Sensation der Preise

Viel billiger und bequemer, als Sie je angenommen haben, können Sie heute neue Polstermöbel kaufen. Bei der gediegenen Verarbeitung haben Sie die

Garantie

daß nur die Stoffe verarbeitet werden, von deren Qualität Sie sich selbst überzeugt haben. Fordern Sie daher noch heute den prächtigen Farbkatalog mit der großen Stoffmustermappe kostenlos und unverbindlich zur Ansicht an. Postkarte genügt. Kein Vertreterbesuch.

Weßlinger
POLSTERMÖBEL-VERSAND GMBH

Abt. 301 R
13 b Weßling

Gesellschafts-Spiele

Das „Zeitschriftenspiel" ist sehr lustig und kann auch im Freien gespielt werden. Für jeden Mitspieler wird eine andere Zeitschrift benötigt. Die Heftung wird entfernt, damit die Seiten lose sind, dann werden sie tüchtig durcheinander gemischt. Einer der Spieler verteilt nun sämtliche Seiten wie bei einem Kartenspiel. Jeder Spieler übersieht rasch seine Seiten und meldet dann den Titel der Zeitschrift an, die er spielen will: z. B. Ich spiele „Constanze" oder ich spiele „Brigitte" usw. Die Spieler sitzen im Kreis, und jeder muß nun nach rechts eine Seite weitergeben, und es kommt darauf an, so schnell wie möglich die gewählte Zeitschrift wieder r i c h t i g zusammenzustellen. Wer zuerst fertig ist, hat gewonnen. Man kann natürlich auch mit Zeitungen spielen.

Fliegen

sind nicht harmlose Plagegeister. Millionen von Bakterien schleppt eine einzige Fliege mit sich herum. Gefährliche Infektionen: Ruhr, Typhus, Kinderlähmung und andere Krankheiten werden übertragen. Zuverlässig wirkt DELICIA-»Sprüh«-tot mit Sofort-Effekt gegen Fliegen, Mücken, Motten usw.
Erhältlich in Drogerien u. Apotheken.

Delicia INSEKTEN-»SPRÜH«-TOT

für feine Nasen

DR. WERNER FREYBERG · CHEM. FABRIK DELITIA · WEINHEIM/BERGSTR. · Vertreter gesucht

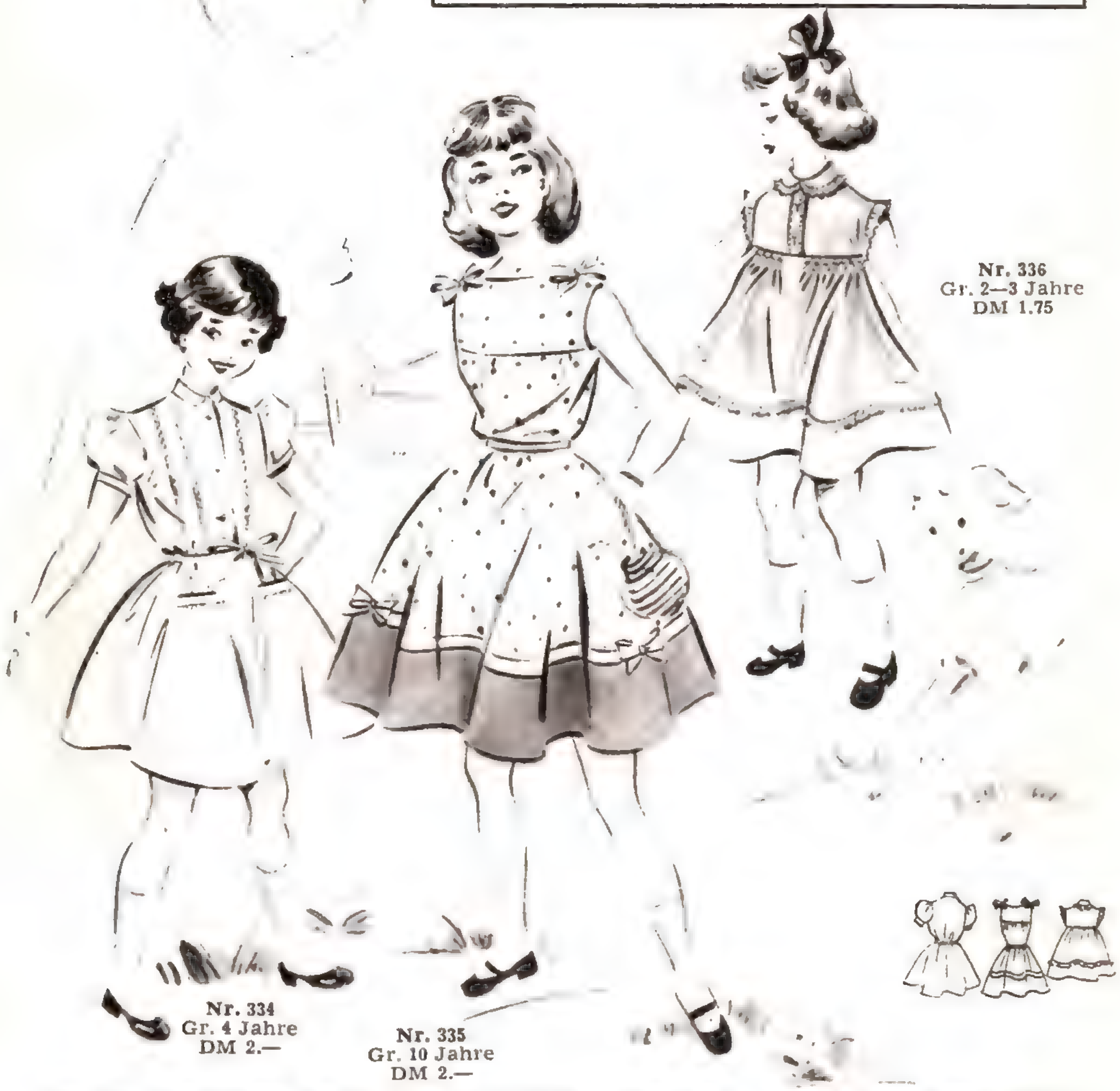
Nr. 333
Gr. 42/46
DM 2.25

Nr. 332
Gr. 44/46
DM 2.25

Nr. 331
Gr. 38/42
DM 2.25

Schnittmusterbogen Nr. 23 für diese Modelle liegt diesem Heft bei.

Beachten Sie bitte, daß unser Schnittmusterbogen vierteljährlich (Januar, April, Juli und Oktober) erscheint. Auf ihm sind alle Modelle lt. besonderem Hinweis auf den Modeseiten in den unterstrichenen Größen verzeichnet. Für die nicht unterstrichenen Größen erhalten Sie Einzelschnitte zu angegebenen Preisen. Bestellungen sind zu richten an das Schnittmuster-Atelier des Ratgeber:
„ACKERMANN-SCHNITTMUSTER", OFFENBURG/Bd., Postf. 29.



Nr. 336
Gr. 2—3 Jahre
DM 1.75

Nr. 334
Gr. 4 Jahre
DM 2.—

Nr. 335
Gr. 10 Jahre
DM 2.—

Nr. 331 Jugendliches Dirndlkleid mit andersfarbigem Besatz an Hals- und Armausschnitt.

Nr. 332 Dirndlkleid mit Samtband- und Spitzenverzierung an Rock, Ärmel und Halsausschnitt.

Nr. 333 Dirndlkleid aus dreifarbigem Material für Rock, Oberteil und Ärmel.

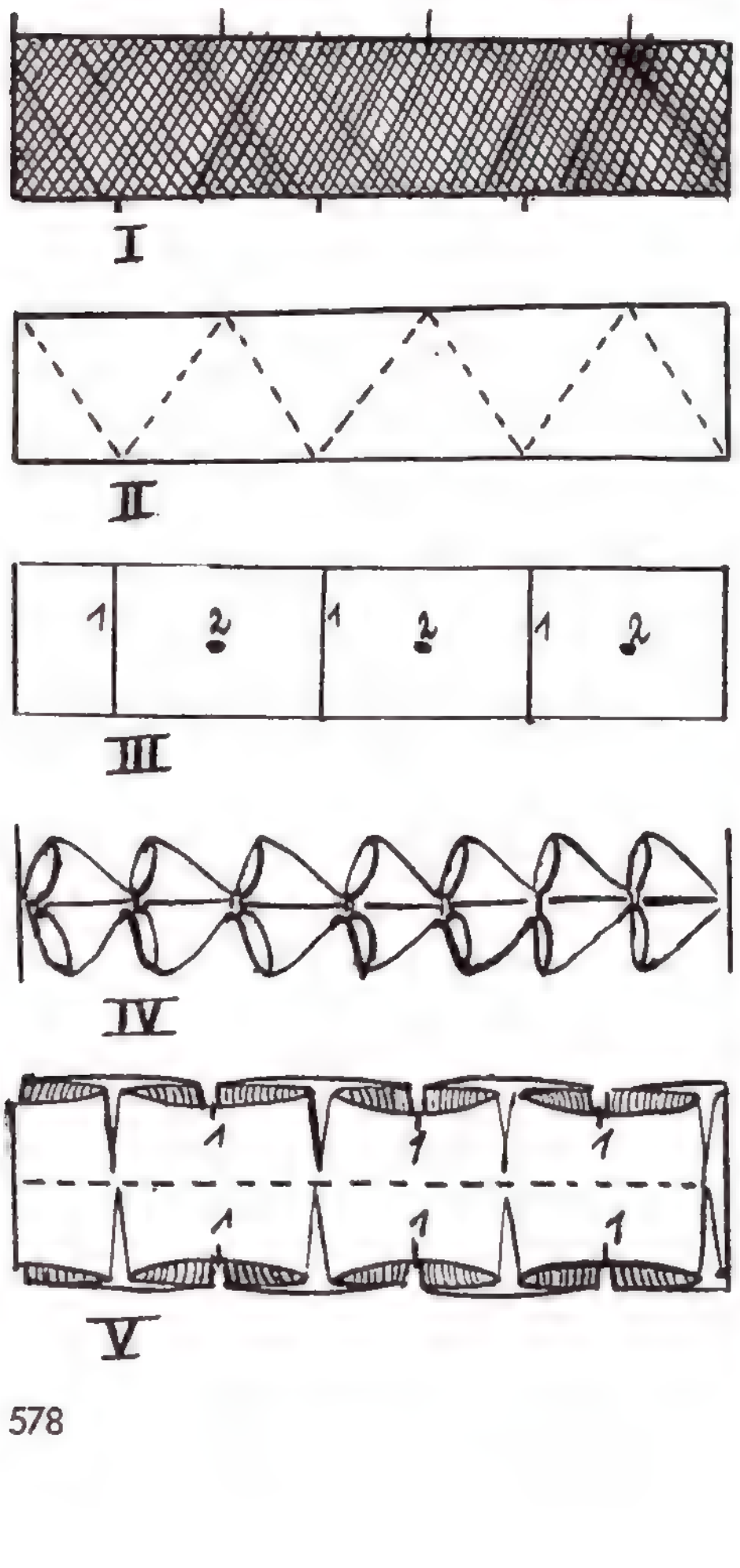
Nr. 334 Kinderkleid mit aufgesetzten Taschen am Rock, Hohlsaum-Verzierung am Oberteil und an den Taschen.

Nr. 335 Ärmelloses Kinderkleid mit Passe am Oberteil und andersfarbiger Rockstufe.

Nr. 336 Kinderhänger mit Smokarbeit und Rüschen am Armauschnitt, Kragen und Rock.

Dirndlrüschen

Der Blickpunkt eines jeden Dirndlkleides ist und bleibt der Ausschnitt. Je tiefer und breiter er ist, mit einem duftigen Spitzeneinsatz versehen, und je mehr Rüschenvariationen angebracht sind, um so gefälliger und anziehender wirkt damit das Dirndl. Manche selbstschneidernde Hausfrau denkt nun wohl, die Kunst des Rüschenarbeitens sei eine recht komplizierte Sache, aber wenn sie sich etwas intensiver damit befaßt, so ist auch diese Arbeit nicht so schwer. Heute möchten wir Ihnen ein paar Rüschengeheimnisse verraten. Immer sollte der Ausputz in einem anderen Farbton gearbeitet werden als das Kleid: schwarz und rosé, schwarz und grün, das beliebte Rot und Blau usw.



I

II

III

IV

V

Löwenmäulchen: Hierfür schneiden wir einen Schrägstreifen gut doppelt so breit, wie wir die fertige Rüsche haben wollen, (1½ bis 3 cm fertige Breite) und steppen diesen verstürzt zusammen, drehen ihn mit einer Sicherheitsnadel um und achten beim Bügeln darauf, daß die Naht in die Mitte kommt. Wenn der Stoff recht stark ist, z. B. Leinen oder dergl., so können wir auch den Schrägstreifen nur auf beiden Seiten einbügeln, daß die Schnittkanten etwas übereinandergehen. Jetzt machen wir uns rechts, je nach der Breite im Abstand von 1½ bis 2½ cm, an den Rand mit Kreide oder Bleistift Markierungspunkte (Abb. I). Dabei muß der Punkt auf der einen Seite genau im Zwischenraum der anderen Seite sein. Nun reihen wir mit kleinen Stichen auf der rechten Seite von einem Punkt zum anderen, immer im Zickzack (Abb. II). Man kann sogar mit der Maschine reihen, aber sicherer ist es mit der Hand, weil der Faden nicht so leicht reißt. Für diese Rüsche rechnet man zweimal die benötigte Länge. Zum Schluß den Faden fest anziehen, damit eine dichte Rüsche entsteht.

Für die **Froschmäulchen** nehmen wir wieder einen Schrägstreifen wie bei der ersten Rüsche. Besser ist hier das Einbügeln der beiden Schnittkanten. Die Markierung sieht links, wie Abb. III zeigt, aus. Überhaupt wird diese ganze Rüsche von links gearbeitet. Wir fassen den Schrägstreifen in der linken Hand mit Daumen und Zeigefinger und stechen immer die Kanten beim durchgezogenen Strich 1 zusammen, fassen dann aber bei 2 der Zeichnung in der Mitte nur einige Stoffäden (nicht durchstechen) und ziehen dann ganz fest an den ersten Strich heran. Der folgende Stich, bei dem wieder die Kanten zusammengefaßt werden, hat je nach Markierung 1 bis 1½ cm Spielraum, und der nächste Stich wird wieder fest an den vorhergehenden angezogen. Abb. IV zeigt diese Technik auf der linken Seite. Wir brauchen noch einmal die benötigte Länge für den Streifen.

Kleeblätter arbeiten wir fertig etwa 2 bis 2½ cm breit und steppen diese aus geraden Stoffstreifen mit zwei Farben verstürzt zusammen und bügeln die Naht an die Kante. Dann markieren wir immer 2 cm im Abstand und legen kleine Tollfalten. Wer etwas geübt ist, kann diese Falten unter die Maschine legen und gleich in der Mitte des Streifens feststeppen. Ansonsten müssen wir erst mit Stecknadeln feststecken und dann steppen. Den Effekt bekommen diese Rüschen aber erst, wenn wir jede Falte bei 1 der Abb. V an den Kanten in der Mitte zusammennähen. Dadurch wird die Farbzusammenstellung sichtbar, und dieser Ausputz erinnert wirklich an vierblättrige Kleeblätter.

Bei den Kleeblättern benötigt man zweimal die gebrauchte Länge. Wenn der Ausschnitt z. B. 1 m mißt, so müssen wir für die Rüsche etwa 3 m schneiden. Wichtig ist auch, daß wir den Ausputz nicht zu breit arbeiten, denn es soll doch alles etwas kunstvoll und zierlich wirken.

Alte Kleidung - neu verwendet

Kinderschlafanzug aus einem Herrenoberhemd

Unsere Kleinen im Alter von 3—6 Jahren wachsen oft sehr schnell aus ihrer Kleidung heraus, und es ist schon eine starke Beanspruchung der elterlichen Finanzen, vor allem des Haushaltgeldes der Mutter, wenn sie ihre Kleinen adrett angezogen wissen will, und nicht immer reicht es für neue Fertigkleidung. In unseren Aufsätzen „Alte Kleidung neu verwendet" haben wir wiederholt darauf hingewiesen, wie wertvoll hier dann immer noch ein getragenes Kleidungsstück der Eltern oder der älteren Geschwister sein kann, wenn eine Hausfrau etwas Geschick im Nähen und eine Nähmaschine zur Hand hat. Auch dieses Mal will Ihnen der „Ratgeber" wieder mit einem Beispiel behilflich sein, den Wäschebestand der Kinder zu ergänzen und dabei den Geldbeutel zu schonen.

Der Vater der Familie oder der ältere Sohn ist gezwungen, auf der Arbeitsstelle oder im Büro ordentlich gekleidet zu erscheinen, und muß sich daher doch öfters mal ein neues Oberhemd anschaffen. Das alte ist aber zum großen Teil noch gut erhalten und nur an sehr beanspruchten Stellen, wie Kragen, Schultern oder unter dem Arm, brüchig geworden. Sie können also aus den guterhaltenen Teilen immer noch die Teile für einen Kinderschlafanzug herausschneiden. Jetzt in den warmen Sommermonaten brauchen es keine wärmenden Ärmel oder gar lange Hosenbeine sein, die ohnehin bei unruhigem Schlaf hochrutschen. Auf beigefügtem Schnittschema können Sie sich leicht orientieren, wie Sie die Schnittteile für einen Kinderschlafanzug mit kurzen Ärmeln und einer dreiviertellangen Hose mit Gummizug herausschneiden können. Die Teile A—D sind auf dem Schnittbogen Nr. 23 als Schnellsichtschnitt aufgezeichnet mit Ansatzlinien für Taschen und Innenbelag, die auf nebenstehender Auflageskizze in gestrichelten Linien aufgezeichnet sind. Wie Sie die Schnitteile verarbeiten müssen, ist in nachfolgender Nähbeschreibung näher erläutert.

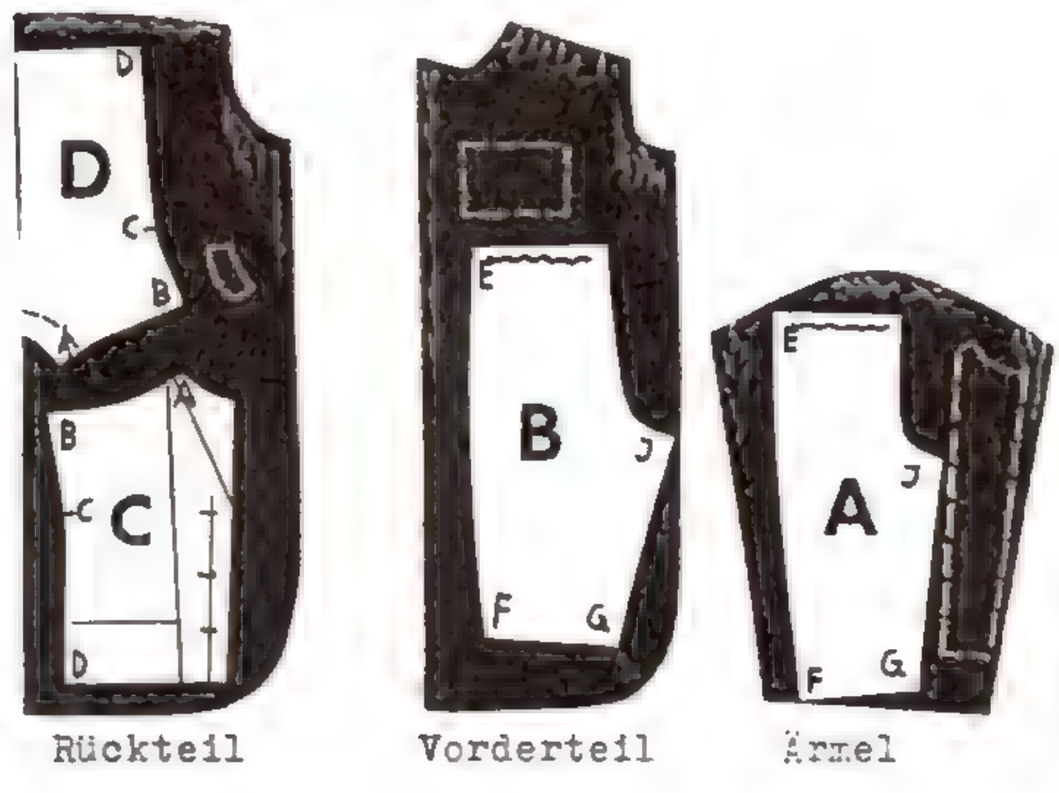
Vorbereitung: Kragen, Ärmel und Manschetten abtrennen, oder noch einfacher, vorsichtig abschneiden, ebenfalls die Rückenpasse, die Seitennähte auftrennen, die verbliebenen Hemdteile bügeln, in der vorderen und hinteren Mitte in Stoffbruch legen und die Schnittteile lt. Schema auflegen und mit Nahtzugabe herausschneiden. Zur evtl. Verzierung von Ärmel-, Kragen- und Taschenrändern einige andersfarbige Schrägstreifen bereitlegen, die auch für Stulpen an den Hosenbeinrändern Verwendung finden können.

Nähanleitung:

Hose: Die Hosenteile in Schritt-, Seiten- ud Beinlingsnähten vereinen, am oberen Rand für Gummizug einrichten. Die unteren Hosenränder nach Wunsch mit andersfarbigen Aufschlägen oder mit Paspel versehen.

Jacke: Die vorderen Verschlußränder mit Innenbelag versehen (evtl. Paspel mit einnähen). Rücken- und Vorderteil in Schulter- und Seitennähten vereinen, die Armausschnitte und den unteren Jackenrand säubern, die Taschen aufsetzen und vorn für Knopfschluß einrichten.

Schlafanzug für Kinder im Alter von 4 bis 5 Jahren mit dreiviertellanger Hose. anzufertigen aus einem getragenen Herrenoberhemd. Die Schnitteile A—D sind auf dem Schnittbogen Nr. 23 als Schnellsichtschnitt aufgezeichnet.



Rückteil Vorderteil Ärmel

A Hose, Vorderteil
B Hose, Rückenteil
C Jacke, Vorderteil
D Jacke, Rückenteil

Wir nähen eine Bade-Tasche

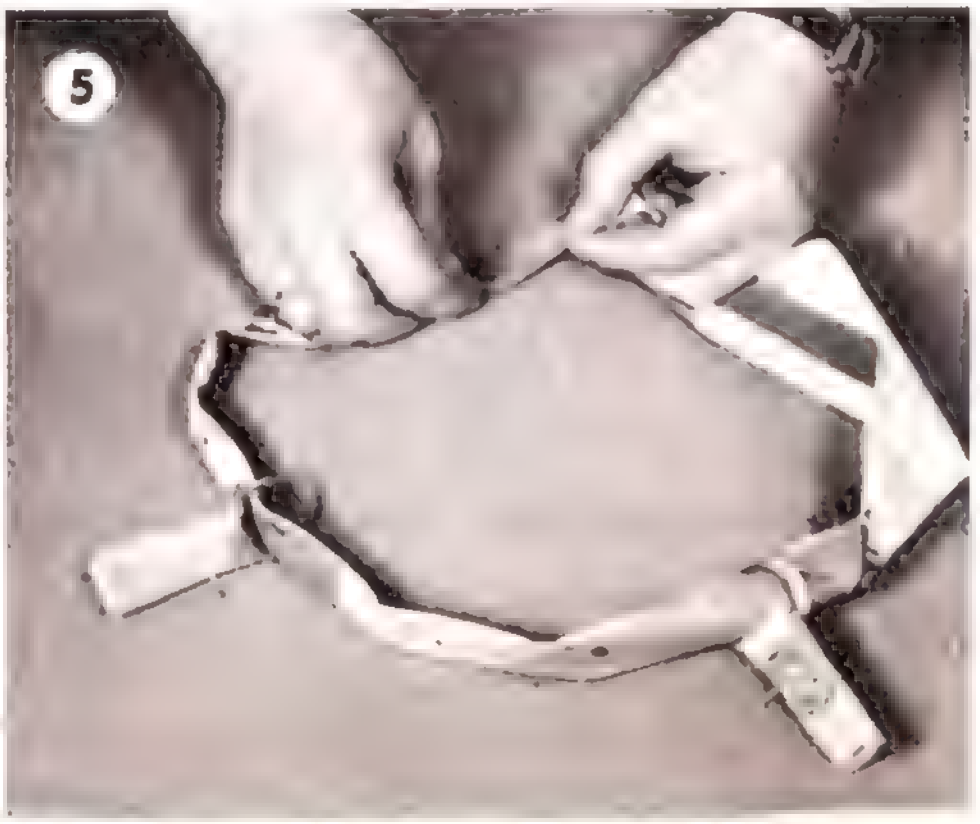
Nun ist die Badezeit wieder da, und wenn die Sonne lacht, hält uns nichts mehr zu Hause. Badesachen werden zusammengepackt, Proviant wird vorbereitet, ein Buch, Spielsachen für die Kinder sollen auch noch mit — aber haben wir auch immer die geräumige Tasche dafür? Mit nachfolgender Anleitung können Sie sich in kurzer Zeit und für wenig Geld eine wunderschöne große Badetasche selbst nähen!

Bild 1: Benötigt werden: 50 cm wachstuchähnliches gemustertes Plastikmaterial, 50 cm Futter aus dem gleichen Material, 40×55 cm Bastmatte, 1 m Kordel, 1 Stück Watteline, 2 Bambusknebel, 2 Ringe für den Henkel.

Bild 2: Das zu verwendende Plastikmaterial liegt doppelt: 50 cm lang, 40 cm breit. An der Außenkante zeigt die gestrichelte Linie die spätere Naht. (Auf unserem Foto ist die gemusterte Seite nach innen gekehrt.) Nun fertigen Sie noch eine Schablone für den Boden an, 30×21 cm. Dann wird die Schablone auf den Bast aufgelegt und der Boden ausgeschnitten. Die Naht ist hier schon zugegeben. Vier Baststreifen, 42 cm lang, 8 cm breit, werden zugeschnitten, jeweils zwei näht man aneinander, gesamte Länge 82 cm abzüglich der Naht.

Bild 3: Die Baststreifen werden mit kleinen Stichen auf den Plastikstoff aufgesteppt. Dabei können Sie einen besonderen Effekt erzielen, wenn Sie die der Mitte der Tasche zugewandte Kante etwas ausfransen, das heißt, 1—2 cm weiter innen steppen und das Quergewebe des Bastes ausziehen.

Bild 4: Das Futter wird nach den Maßen der Tasche zugeschnitten und mit einer Innentasche, 30 cm breit und 22 cm hoch, versehen. Die Oberkante (Öffnung) können Sie mit einem Streifen des gemusterten Materials einfassen. Dann wird aus dem Futter



nochmals der Boden mittels der Schablone zugeschnitten. Diesen Boden mit Watteline absteppen, damit dieser eine gewisse Festigkeit bekommt.

Bild 5: Für den Henkel der Tasche benötigen wir einen Streifen von 80 cm Länge und 5 cm Breite des gemusterten Materials sowie einen Baumwollstreifen als Einlage. Dann stecken und nähen wir diesen so zusammen, wie unser Foto es zeigt, fertigen dazu auf dieselbe Art zwei Laschen an (10 cm lang) und ziehen die Ringe durch. Dann wird der Streifen zusammengenäht.

Bild 6: Auf der Nahtkante werden im gleichen Abstand die Laschen befestigt. Die Futtertasche wird an der Oberkante der Tasche angesteckt. Die vorher abgesteckten Teile werden nun zusammengesteppt. Beachten Sie bitte, daß Plastikmaterial, dort wo es genäht wird, leicht einzuölen ist, damit der Fuß der Nähmaschine gleitet. Das Öl wird später mit etwas Watte wieder aufgewischt.

Bild 7: Die Tasche wird gewendet und nun von außen die Oberkante nähfußbreit abgesteppt. Dadurch wird gleichzeitig der Henkel befestigt.

Bild 8: Der wattierte Futterboden und der Bastboden werden mit der Tasche und der Futtertasche mittels eines Schrägstreifens zusammengefaßt und genäht.

Bild 9: 10 bis 12 cm von der Oberkante nach unten gemessen, bezeichnen wir im Abstand von 6,5 cm die Ösen, welche man allerdings bei einem Schuster anbringen lassen muß. Dann ziehen wir die Kordel ein und nähen an die Enden noch jeweils einen Bambusknebel, um ein Ausschlüpfen aus den Ösen zu vermeiden.

Bild 10: Mit dieser Badetasche werden Sie den ganzen Sommer über viel Freude am Strand und im Urlaub haben.

Leserfragen vom Ratgeber beantwortet

Nasse Haare trotz Bademütze. Die Bade- und Schwimmfreuden sind immer etwas getrübt, wenn die Stirn- und Nackenhaare trotz Bademütze naß werden, wodurch die Frisur dann unschön wird. Meine Badekappe ist mit dem neuzeitlichen Lamellenschutzrand versehen, der das Eindringen des Wassers eigentlich verhindern müßte, leider ist dies nicht der Fall.

Antwort: Versuchen Sie es einmal mit dem Einfetten des Innenrandes rings um die ganze Badekappe.

Händereinigen ohne Wasser. Gibt es eine Methode, sich seine verschmutzten Hände zu reinigen, wenn man kein Waschwasser zur Verfügung hat?

Antwort: Ein bewährtes Mittel ist, etwas Rasiercreme in den Händen zu verreiben und sie mit einem Tuch abzuwischen. Versuchen Sie es, Sie werden künftig nicht mehr ohne eine Tube Rasiercreme auf Reisen gehen.

Genuß von Buttermilch. Die Kinderärztin verordnete meinen Kindern Buttermilch, sie lehnen sie aber ab. Was soll ich tun?

Antwort: Zwingen Sie die Kinder keinesfalls zum Genuß der reinen Buttermilch. Sie wird meistens nur des säuerlichen Geschmackes wegen abgelehnt. Versuchen Sie es einmal auf folgende Weise: Verquirlen Sie etwas Obstsaft darin oder bereiten Sie eine Buttermilchsuppe mit gezuckertem Obst. Ist die Obstzeit vorbei, geben Sie etwas Apfelsinen- oder Zitronensaft hinein unter geringer Zuckerbeigabe, da sich das Aroma dieser Früchte besonders gut mit der Milchsäure verbindet. Auch die Salate können Sie mit Buttermilch anmachen.

Gelee statt Sirup. Es passierte mir nun schon wiederholt, daß ich statt des gewünschten Sirups den Flaschen Gelee entnahm. Den Fruchtsirup gewinne ich auf folgende Weise: Die Beeren gebe ich durch die Beerenpresse. Auf 1 Liter Beerensaft nehme ich 1 kg Zucker und erhitze diese Mischung zusammen auf 100 Grad (ich messe mit dem Einkochthermometer!). Die kochend heiße Flüsigkeit gebe ich dann in vorgewärmte Flaschen und verschließe sie mit Korken. Wo liegt der Fehler? Nehme ich zuviel Zucker?

Antwort: Sie machen bei Ihrer Herstellungsmethode wahrscheinlich den Fehler, daß Sie den Saft zu lange kochen, dadurch geliert er zu fest und kommt nach dem Erkalten statt als Sirup in kleinen Klümpchen aus der Flasche. Der Saft darf nur einmal recht aufkochen. Der Zucker muß zuvor aufgelöst sein, wenn Sie den Saft mit dem aufgelösten Zucker zum Kochen bringen.

„Kalte Ente". Was ist eigentlich eine „kalte Ente"? Ist sie eine Bowle im üblichen Sinne oder ist sie ein besonderes Mischgetränk mit Wein? Gehören Früchte dazu oder nicht?

Antwort: Eine „kalte Ente" ist eines der köstlichsten Getränke zur Sommerzeit aus leichtem, naturreinem Wein. Früchte gehören nicht dazu, dann wäre es eine Bowle, lediglich eine Zitrone wird zur Erhöhung des Aromas verwendet. Hier ein Rezept: Eine in dünne Scheiben geschnittene Zitrone in ein Bowlengefäß legen und mit Zucker bestreuen. Zwei Flaschen leichten Rhein- oder Moselwein darübergießen. Das Gefäß bedecken und 10 Minuten sehr kalt stellen. Die Zitronenscheiben herausnehmen. Ein Gläschen weißen Curaçao hinzugießen. Kurz vor dem Servieren eine Flasche Schaumwein hinzufügen.

Paprikaschoten einlegen wie Essiggurken. Ich möchte Paprikaschoten nicht einkochen (sterilisieren), sondern in der Art wie Essiggurken einlegen. Wer kennt ein solches Rezept?

Antwort: Probieren Sie nachstehendes Rezept, es wird Sie bestimmt zufriedenstellen. Nehmen Sie 5 Pfund Scho-

ten, die Sie gut waschen und abtropfen lassen. Oben schneiden Sie sie auf und nehmen das Kernhaus heraus. Den abgeschnittenen Ring können Sie auch verwerten. In einen breiten Topf schütten Sie ¾ l Weinessig, ebensoviel Wasser, 2 Löffel Salz, 3 Löffel Zucker, Gewürze (wie Nelken, Lorbeerblatt, Koriander, Pfefferkörner) und lassen dies zusammen zum Kochen kommen. Nun geben Sie von den Schoten so viel hinein, wie der Topf faßt, sie bleiben einige Minuten in der Flüssigkeit liegen, es ist gut, wenn man die Schoten dabei dreht. Dann nimmt man sie mit einer Gabel aus der Flüssigkeit. So fährt man fort, bis alle Schoten und auch die abgeschnittenen Ringe in dem Essigsud aufgekocht sind. Die Ringe drückt man wieder fest auf die Schoten und legt sie in ein großes Zubindeglas. Dann füllt man die Essigflüssigkeit darüber, als Abschluß gießt man eine Schicht Öl darüber und legt etwas Gurkenkraut obenauf.

Weiße Kragen zu Pullovern und dunklen Kleidern. Ich trage gern zu allen Pullovern und dunklen Kleidern weiße Kragen, aber nicht zu allen Ausschnitten passen die Einsteckkragen, und die Annäherei der anderen Kragen ist mir oft lästig. Gibt es da eine Lösung?

Antwort: Ja, es gibt eine, wenn auch etwas Näherei damit verbunden ist — aber nur eine einmalige. An die weiße Garnitur, ganz gleich welcher Form, näht man an der Innenkante ein Schlingenbörtchen an. Im Kleid bringt man an einigen Stellen, z. B. hinten Mitte rechts und links bzw. in der Spitze des Ausschnittes, einige kleine Knöpfchen an, an die man nach dem Waschen den Kragen einfach anknöpft. So ist man immer „blitzblank", denn tatsächlich scheuen die meisten Frauen das Einnähen der Kragen mehr als das Waschen.

Antwort auf die Frage „Harte Frottierhandtücher" im Septemberheft 1957

Wenn Frottierhandtücher weich bleiben sollen, dürfen sie vor allem nicht in hartem Wasser, sondern nach kurzem Einweichen in milder Seifenlauge mit viel heißem Wasser unter Verwendung eines vorher aufgelösten Markenwaschmittels gewaschen werden. Keine Soda in die Waschlauge geben; wenn Regenwasser zur Verfügung steht, dieses verwenden. Nicht kochen, deshalb also möglichst gesondert waschen und nach dem Waschen sofort gründlich spülen, zuerst warm, dann lauwarm und zuletzt kalt, bis das Wasser klar bleibt. Nicht naß liegen lassen, sondern sofort zum Trocknen an der Luft aufhängen, also nicht mangeln oder pressen. Nicht bügeln, nur mit der Hand ausschlagen oder durchreiben, damit die Schlingen stehen bleiben. Mit der Hand etwas glätten und falten. Manche Hausfrauen geben die Frottierhandtücher nach dem Waschen noch kurz in eine heiße Kochsalzlösung und spülen sie dann erst gründlich aus, bevor sie zum Trocknen aufgehängt werden. Sie schwören auf diese Methode und glauben vor allem dadurch das Hartwerden ihrer Frottierhandtücher verhindern zu können.

Wer kann antworten?

Vor etwa fünf Jahren kaufte ich von einem Vertreter ein kleines Gerät aus Holz mit Schaumstoffüberzug zum Reinigen von Fenstern, Auftragen von Bodenwachs usw. Der Schaumstoffüberzug ist nun kaputt, einen Ersatzüberzug, der auf das dreieckige Holzteil paßt, bekomme ich nicht. Auf dem Holzteil ist die Marke „AWINTO ges. gesch." eingeprägt. Wer kennt die Herstellerfirma des sehr praktischen Gerätes? (Bert. Schw.)

Dauerwurstrezept. Für ein erprobtes Dauerwurstrezept für Hausschlachtung wäre ich sehr dankbar. (Frau Else a. Ros.)

DIE MONATSHEFTE FÜR GUTE HAUSHALTSFÜHRUNG
J. Weck & Co. · Öflingen in Baden · Verlag

Erscheint monatlich. — Schriftleitung: K. Weyrather, Sus. Deskovic. — Anzeigen: Rud. Leifried. — Bezugspreis: a) bei Postbezug vierteljährl. DM 2.01 zuzügl. 9 Pf Zustellgebühr; b) bei Zustellung durch Träger pro Heft 60 Pf zuzügl. 10 Pf Zustellgebühr. — Burda-Tiefdruck, Offenburg/Baden. — Bestellungen nehmen alle Postanstalten und der Verlag entgegen. Zur Aufnahme der Zeitschrift in den Lesezirkel ist die Genehmigung des Verlages erforderlich. — Im Saarland u. Frankreich f. d. Auslieferung verantwortl.: Jul. Selbert, Saarbrücken, Dudweiler Str. 39; Saarpreis 70 ffrs. — Gültig Anzeigen-Preisliste 10.

Wer's weiss– spart Zeit und Geld

Tablettenröhrchen für Salz

Kleine Tablettenröhrchen mit Plastikverschluß, mit Salz gefüllt, sind auf der Reise, beim Camping oder Picknick sehr willkommen. Vor Gebrauch weicht man aber noch das ursprüngliche Etikett ab.

*

Oh, diese schmutzigen Schulbücher!

Hier ein paar Kniffe, wie man sie reinigt.

Fettflecke: Legen Sie je ein Löschblatt oben und unten auf die befleckte Seite, nachdem Sie den Fleck reichlich mit Talkumpuder bestreut haben. Fahren Sie dann mit einem heißen Bügeleisen über das Löschblatt, ohne jedoch zu stark daraufzudrücken.

Tintenflecke: Die im Handel für diesen Zweck erhältlichen Mittel werden leicht mit allen Tintenflecken, sogar mit den ältesten, fertig. Lassen Sie die betreffende Seite zwischen zwei sauberen und möglichst weißen Löschblättern trocknen. Farbige Löschblätter färben mitunter ab.

Flecke von schmutzigen Fingern: Sie werden am häufigsten bei Arbeiten mit Bleistiftminen, Kreide oder Farbstiften verursacht. Radieren Sie diese mit einem besonders weichen Radiergummi aus.

Losgetrennte Seiten: Schneiden Sie einen Papierstreifen, der die Länge des Buches haben muß. Falten Sie diesen in der Mitte. Überstreichen Sie eine Hälfte mit Klebstoff und verbinden Sie je ein loses Blatt mit der Hälfte des Streifens. Achten Sie darauf, daß der Falz des Papierstreifens genau in die Buchnaht zu liegen kommt. Dann kleben Sie die andere Hälfte auf die nächstliegende feste Buchseite.

*

Kirschsaftflecke

wäscht man zuerst in Seifenwasser aus und legt dann die Fleckstelle in Milch.

Diese wunderschöne Schwedenliege

kostet nur 3 x bei Ratenzahlung **50**[20] Barpreis DM 136,80 frei Haus. Wir liefern nur **Qualitätsmöbel** und erstaunlich billig, da direkt ab Fabrik.

Farbiger Bildkatalog über Polster-, Anbau-, Kleinmöbel kostenlos.

HEINRICH STRÜWER

Möbelfabrik und Versand D 66 · Rietberg/W., Postfach 80

RÄTSEL-Ecke

Kreuzgitterrätsel

Die leeren Felder der Figuren sind mit Buchstaben so auszufüllen, daß ein Gitter aus sich kreuzenden Wörtern entsteht. Einige Buchstaben sind zur Erleichterung der Lösung bereits eingetragen. Die waagrecht und senkrecht zu lesenden Wörter haben — abweichend von ihrer Richtung und Reihenfolge in der Figur — folgende Bedeutung:

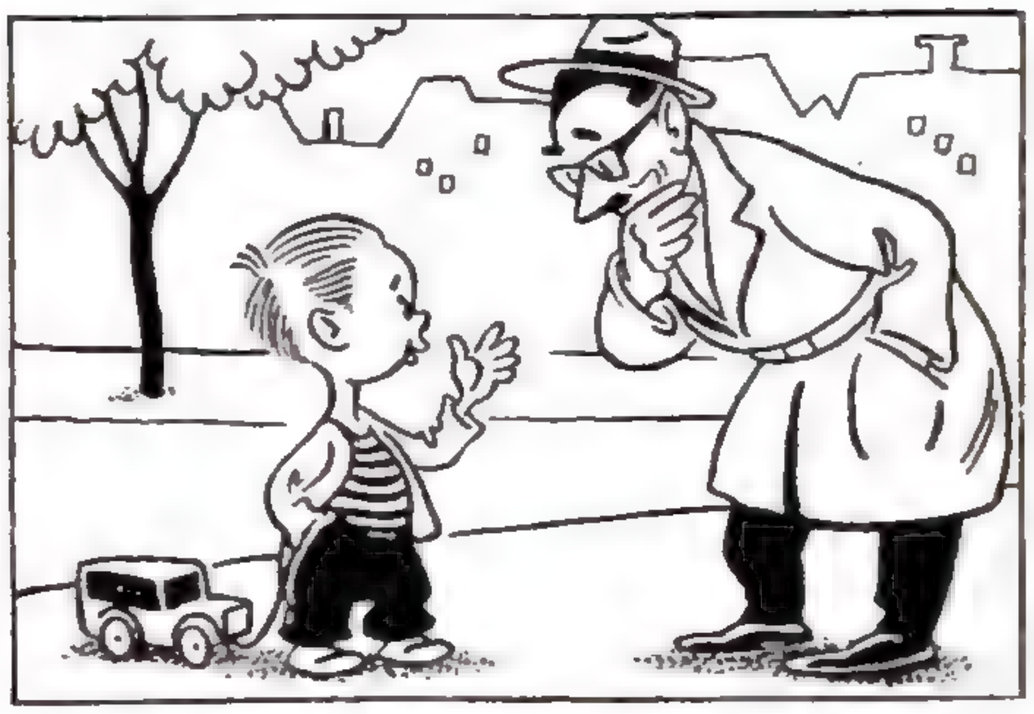
Stadt an der Donau, gezogener Wechsel, südlicher Teil einer europäischen Insel, Aufrührer, österreichisches Bundesland, Frauenname, Erdteil, gute Eigenschaft, Fluß im Harz, postalischer Begriff, Hafen am Mittelmeer, Wald, heißer Springquell, Gestalt aus „Götz von Berlichingen", vorderasiatischer Strom, Blutgefäß, chemisches Element, Saugwurm, Einwohner von Hawai.

Auflösungen aus der Juni-Nummer:

Spruch-Kreuzworträtsel: Waagrecht: 1. Gerede, 7. Oger, 8. Leda, 9. mit, 12. Boa, 14. Esel, 19. Mais, 20. Ate, 21. nie, 22. Inger, 23. Kraft, 28. er, 29. Ort, 30. Lilie, 33. SOS, 35. Ar, 37. Anode, 39. Salat, 40. These. — Senkrecht: 1. Go, 2. Egge, 3. Reede, 4. Erna, 5. Drude, 6. Engel, 8. Los, 10. Iwan, 11. Teig, 12. Bise, 13. Ast, 15. Sinai, 16. Nerv, 17. Eifel, 18. Met, 19. Mi, 20. Arzt, 23. kulant, 24. Arosa, 25. NO, 26. Drama, 27. Leere, 28. es, 31. Inch, 32. Lohe, 34. Sol, 36. Rat, 38. Des. — Spruch: Genug weiß niemand, zuviel so mancher.

Silbenbaukasten: Um böse Zeiten jammere nie; Verbessere oder dulde sie; Und lege nicht der Zeit zur Last; Was selber du verschuldet hast.

Labyrinth: Verfolge die Ziffern 4, 1, 7, 9, 3, 6, der Rest ist leicht.



Familienprobleme

Peter erzählte seinem Onkel: „In unserer Familie sind außer Vater und Mutter und deren Eltern fünf Töchter, jede hat einen Bruder." Raten Sie, wieviel Personen in der Familie waren?

Der Glasbläser Bunse

Herr Bunse ist Glasbläser. Hier hat er fünfzehn Kugeln geblasen und schön bunt gefärbt. Scheinbar sind die Muster alle verschieden ausgefallen. Herr Bunse meint, es wären zwei Kugeln, die völlig einander gleichen. Wer findet sie?

„Wenn die Rose selbst sich schmückt, schmückt sie auch den Garten." Das sagt Rückert in einem seiner Gedichte. Und so ist es auch, denn zur Rosenzeit dringt aus allen Gärten der süße und berauschende Duft dieser edlen Blumen, die vom reinsten Weiß über Rosa, Gelb und Rot bis zum fast schwärzlichen Tiefrot unser Herz erfreuen. Niedrig wachsende Sorten wechseln ab mit Halb- und Hochstämmen, mit Büschen, Rank- und Kletterarten. Aus der am Waldrand wild blühenden fünfblättrigen Heckenrose hat der Mensch im Verlaufe der Jahrtausende die herrlichsten vielblättrigen Edelrosen gezüchtet. Die Rose dürfte die älteste Zierblume sein, die in Beziehung zum Menschen steht, denn schon aus den im Jahr 3500 vor unserer Zeitrechnung angelegten Tschuden-Gräbern am Altai zeigen uns Münzen das Abbild einer kultivierten Rose. 500 Jahre vor Christus waren Rosen an den Höfen der chinesischen Kaiser als Zierblumen beliebt. Im Orient und in Rumänien kann man um die gleiche Zeit große Rosenkulturen vermuten, die aus der damals kostbarsten dreißigblättrigen Damaszener-Rose bestanden und aus deren Blüten das begehrte teure Rosenöl gewonnen wird. In den Gärten des König Midas von Phrygien soll die seinerzeit neueste Züchtung, die sechzigblättrige Rose, gehegt worden sein. Die alten Römer kannten eine hundertblättrige Rose. Orientalische Rosen wurden einst von den Mauren nach Sizilien und Spanien gebracht, von wo aus sie bald nach Frankreich kamen. Der Dichter Hafix aus der Rosenstadt Schiras besingt um 1350 die heilige Blume Persiens, die Rose, in wunderbaren Versen.

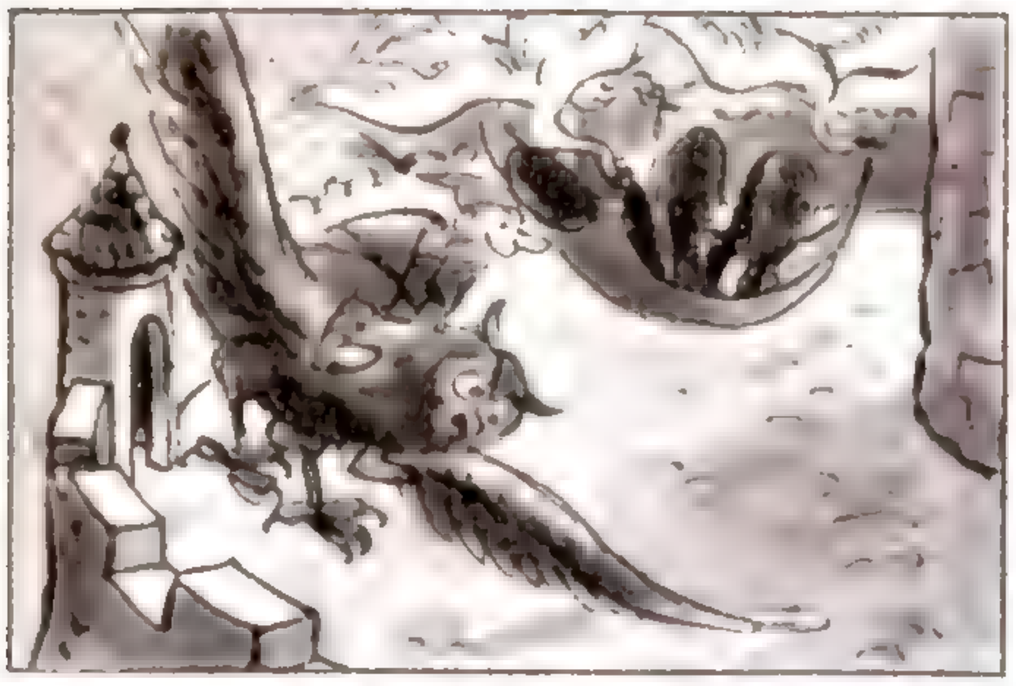
Zu dieser Zeit kannte man in Europa nur sehr bescheidene Ergebnisse einer Rosenzüchtung. Erst um das Jahr 1789 wird durch Einführung der leuchtend-roten asiatischen Bengalrose der Rosenzucht Antrieb gegeben. Im Jahre 1825 gelangt die erste Teerose aus China nach Europa. Somit müssen wir feststellen, daß die europäische Rosenzucht nur etwa 165 Jahre alt ist. Betrachten wir aber die Zuchtergebnisse dieser Zeitspanne, so müssen wir staunen, welcher Formen- und Farbenreichtum erzielt wurde.

Die Rose dürfte, wie keine andere Blume, die beliebteste Blüte sein, denn keine ist so viel besungen worden wie sie, und keine andere Blume ist so wie sie im Wortschatz der Völker verankert. Wir sprechen von „Rosenwangen" und „Rosenlippen", wir sagen „das Mädchen erblüht wie eine Rose", wir reden von „Menschen, die auf Rosen gebettet sind", wir kennen einen „Rosenmond" und die „Tage der Rosen". Nur der als Rosenmontag bezeichnete Tag hat nichts mit der Rose gemein, denn er heißt eigentlich Rase-Montag, der Tag, an dem das Volk lustig rast. Der zweithöchste Berg Europas heißt „Monte Rosa", und wir kennen eine Berggruppe in den Dolomiten „König Laurins Rosengarten". Roseburg, Rosenberg, Rosenfeld, Rosenheim und Rosental kennen wir als Ortsbezeichnungen. Die Gebetskette der Katholiken wird „Rosenkranz" genannt. Rosenmuster sind in Stoffe gedruckt, gemalt, gewebt, gestickt. Auf edlem Porzellan werden Rosen als Schmuck angebracht und in Eisen finden wir sie geschmiedet, wie wir sie in Gold und Silber als Schmuckstücke kennen, geschnitzt in Elfenbein und Holz treffen wir sie allerorts. Das Märchen erzählt uns, daß Dornröschens Schloß von Rosen umrankt ward, und daß Däumelinchen sich in der Nußschale mit einem Rosenblatt zudeckte. Rosen sind Blumen der Liebe und begleiten uns das ganze Leben hindurch zu Freud und Leid. So wie der Löwe als König der Tiere angesehen wird, nennt man die Rose die Königin der Blumen. Je höher gezüchtet eine Rose ist, desto mehr Ansprüche stellt sie an Boden, Pflege und Standort. So ist die Aufzucht der edelsten Rose, der „Marechal Niel", nur unter Glas möglich. Einfache winterharte Wildrosenarten erfreuen uns nicht nur durch schöne Blüten, sondern sind auch als Hagebutten tragende Pflanzen zum Fruchtstrauch geworden. Ihr dichtes dornenbewehrtes Gezweige stellt ein völlig katzensicheres Vogelschutzgehölz dar. Und wer kann alle die Lieder aufführen, die sich um die Rose drehen? „Maria saß im Rosenhag", „Sah ein Knab ein Röslein stehn", „Rosestock Holderblüh" und das Lönslied „Rose weiß, Rose rot . . .", nur um einige zu nennen. Wie viele Mädchennamen sind mit der Rose in Einklang zu bringen? Rosalie, Rosemarie, Rosalinde und viele mehr.

Alpen-, Pfingst-, Seerose sowie Sonnen-, Weiden- und Buschwindröschen als auch Rosmarienheide haben nichts mit Rosen zu tun, sie gehören alle anderen Pflanzengruppen an. Wir aber wollen uns alle an den vielen Rosenblüten erfreuen und denken: „Noch ist die blühende, goldene Zeit, noch sind die Tage der Rosen!"

Der Riese Brümm und seine Stiefel

Die Stiefel landen



Die Schwäne mit dem Stiefelpaar,
der Schuhu mit dem Purzel gar,
die kreisen freudig jetzt herum
auf der Mauer um das Schloß von Brumm.
Dann gleiten sie zum Schloßhof ein,
den Schuhu hört man „Uhu!" schrei'n.

Es geht ein Fenster auf, und Brumm,
der schaut daraus verwundert um.
Er reibt sich baff die Augen aus
und guckt dann noch einmal hinaus.
Drauf brüllt er: „Rumdibum! Hurra,
die Stiefel für den Brumm sind da!"

Es poltert nun — bumm, bumm, bumm, bumm! —
hinab zum Hof der Riese Brumm.
Die alten Tramper zieht er aus
und wirft sie übers Dach hinaus.
Dann schlüpft er in die neuen 'rein.
Wie tut der Riesenmann sich freu'n!

Er stelzt im ganzen Hof herum.
„Hei! Schön ist jetzt mein Riese Brumm!"
ruft zu dem Riesen Purz hinauf,
„das fiel mir jetzt gerade auf!"
Der Brumm drückt Purzi an die Brust
vor eitel Freud' und lauter Lust.

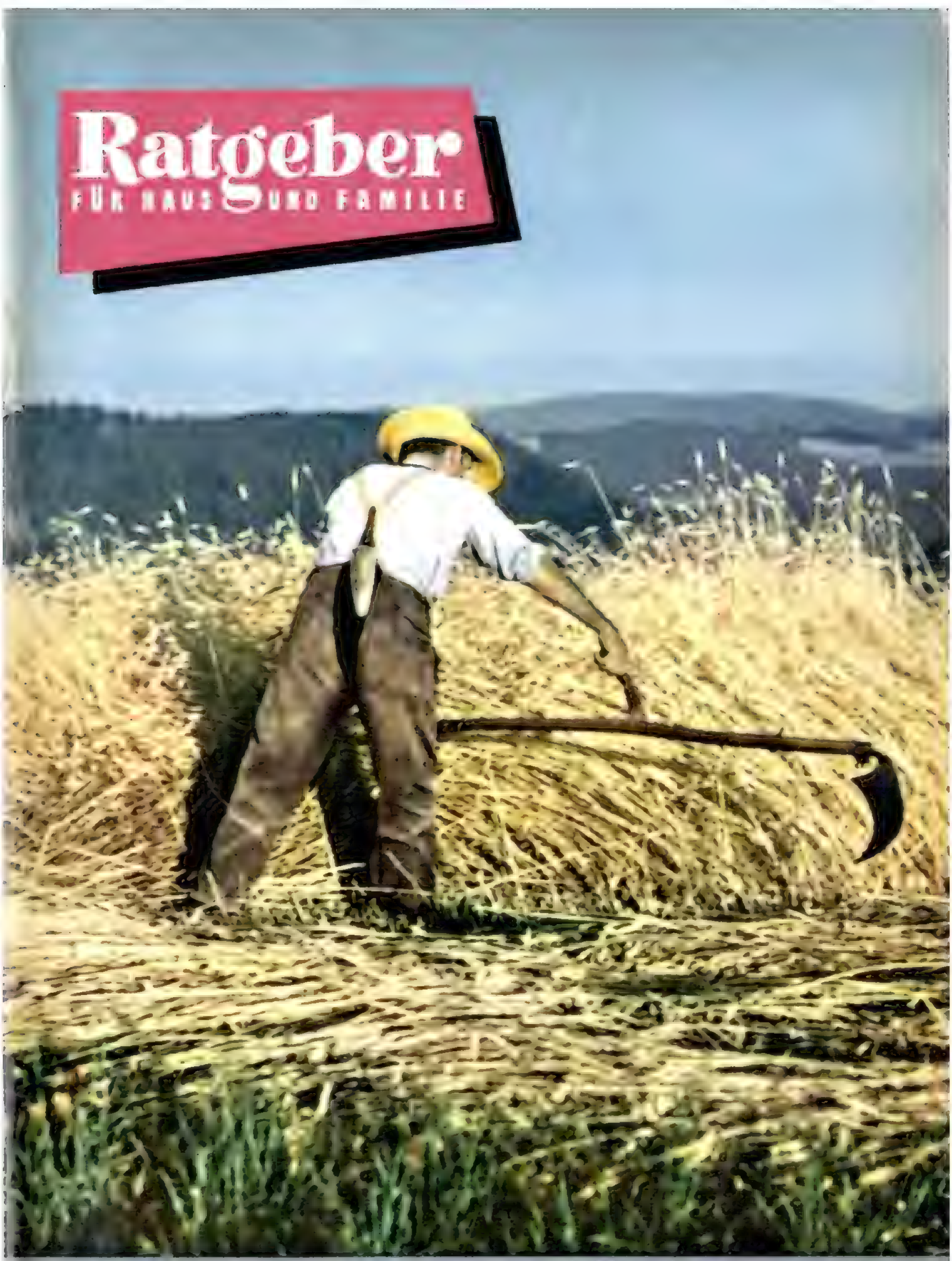
Die Morgensonne, hell und klar,
die spiegelt sich im Stiefelpaar,
und bis zum Mittag schreitet Brumm
noch immer in dem Hof herum.
Am Nachmittage kommt er dann
mit seinem Purz bei Hokus an.

Der Zaub'rer steht verzaubert da,
als er das Stiefelpaar nun sah.
Doch Riese Brumm gerührt jetzt spricht:
„Die schönen Stiefel hätt' ich nicht,
wenn du nicht wärst so hilfsbereit,
drum habe Dank für allezeit!"

Ratgeber

Ratgeber

FÜR HAUS UND FAMILIE



Die Monatshefte für gute Haushaltsführung

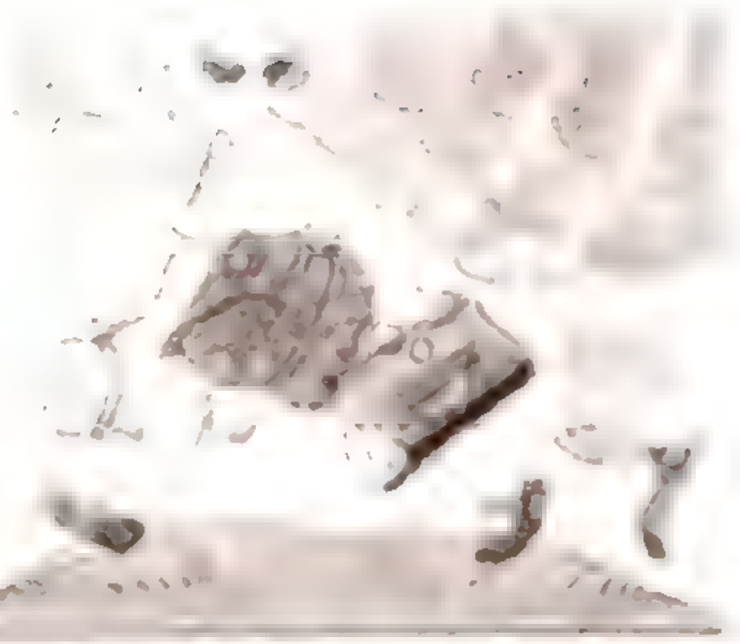
60 Pf

8

Flüchtiger als Wind und Welle
Flieht die Zeit, was hält sie auf?
Sie genießen auf der Stelle,
Sie ergreifen schnell im Lauf,
Das, ihr Brüder, hält ihr
Schweben,
Hält die Flucht des Tages ein.
Schneller Gang ist unser Leben,
Laßt uns Rosen auf ihn streun!

✲ *G. v. Herder*

Wettert es viel im August,
Du nassen Winter erwarten mußt



AUGUST

		Katholisch	Evangelisch
1	Fr	Petri Kettenf.	Petri Kettenf.
2	Sa	Portiunkula	Gustav
3	**So**	**10. S. n. Pf.**	**9. So. n. Trin.**
4	Mo	Dominicus	Dominikus
5	Di	Maria Schnee	Oswald
6	Mi	Verklärung Jesu	Verklärung Jesu
7	Do	Cajetan	Donatus
8	Fr	Hartwig	Cyriakus
9	Sa	Petrus Faber	Romanus
10	**So**	**11. S. n. Pf.**	**10. So. n. Trin.**
11	Mo	Susanna	Hermann
12	Di	Klara	Klara
13	Mi	Hippol. u. Cass.	Hippolytus
14	Do	Eberhard	Eusebius
15	Fr	**Mar. Himmelf.**	Mar. H.
16	Sa	Joachim, Bk.	Isaak
17	**So**	**12. S. n. Pf.**	**11. So. n. Trin.**
18	Mo	Helene	Agapitus
19	Di	Sebaldus	Sebald
20	Mi	Herbert	Bernhard
21	Do	Anastas.	Hartwig
22	Fr	Timoth.	Philibert
23	Sa	Zachäus	Zachäus
24	**So**	**13. S. n. Pf.**	**12. So. n. Trin.**
25	Mo	Ludwig	Ludwig
26	Di	Alexander	Samuel
27	Mi	Rufus	Gebhard
28	Do	Augustinus	Augustinus
29	Fr	Sabine	Joh. E.
30	Sa	Felix	Benjamin
31	**So**	**14. S. n. Pf.**	**13. So. n. Trin.**

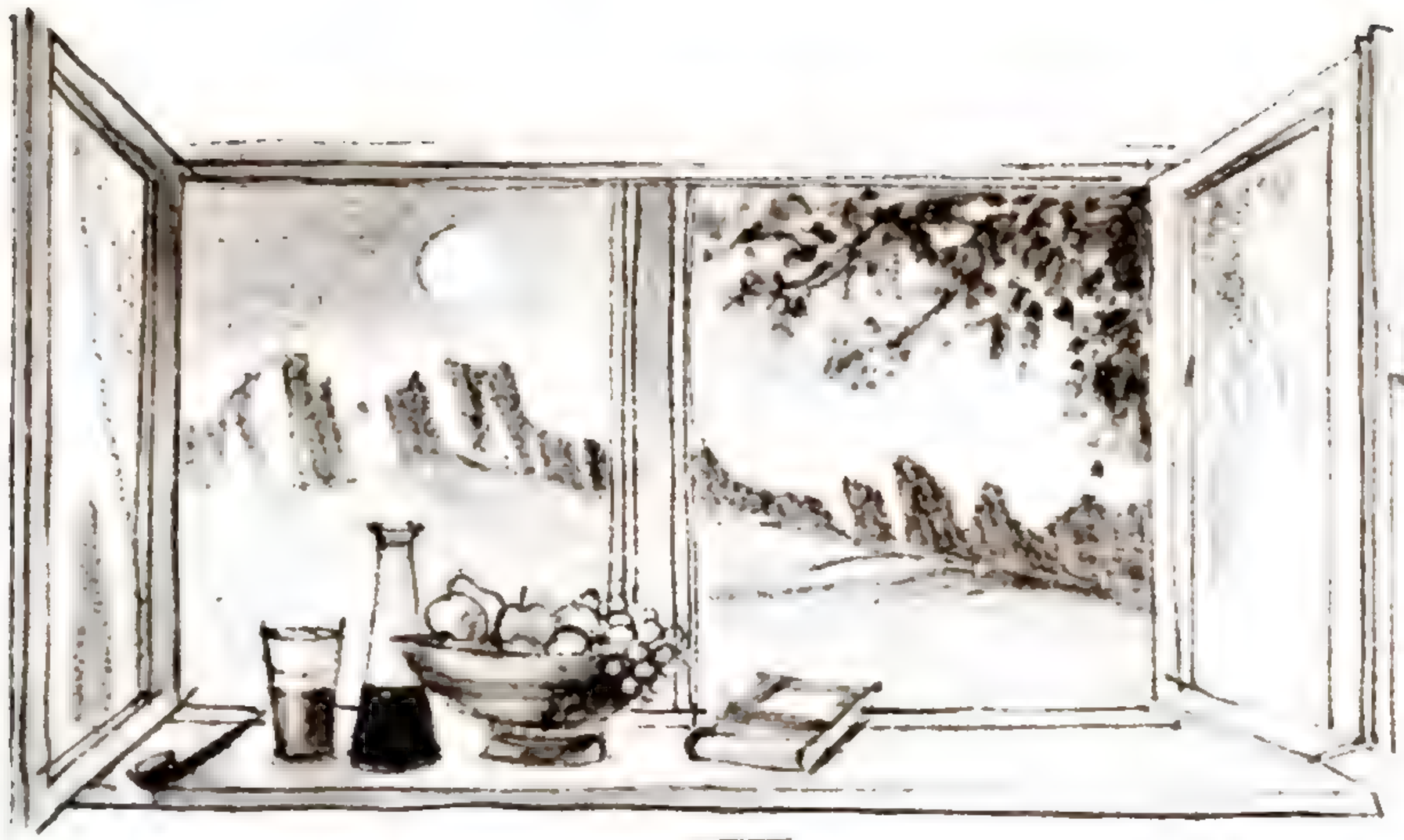
Unsere Umschlagbilder:

Hochsommerzeit. Kraftvoll schwingt der Schnitter seine Sense durch das reife Kornfeld, damit aus den goldenen Ähren unser tägliches Brot werde.

Die Storchenkinder. Hoch oben auf des Daches First warten die jungen Störche auf ihre von den Storcheneltern gesuchten Leckerbissen, um sich groß und stark zu machen für die bevorstehende Reise nach dem Süden.

INHALT

	Seite
Den Tag ausklingen lassen	592
Hauspersonal — ein Mangelberuf	594
Wie verhält man sich richtig?	596
Familien ohne Vater	598
Nähmaschine unter der Tarnkappe	601
Blumenampel — selbst gemacht	602
Für Männer: Vereinsmeierei	604
Helga wohnt im Kellergeschoß	605
Neuheiten	606
Gäste zum Abendessen	608
Eintopfgerichte	611
Die Pflaumen sind reif	612
Getränk des Monats: Schokoladen-Milch-Getränk	615
Kompottfrüchte richtig behandelt	616
Dessertstücke aus Java	618
Spezialität: New Yorker Eiscrem	619
Einkoch-Ratschläge	620
Kräuter haltbar machen	622
Pfefferminze	622
Warenkunde: Reis	624
„Ein wertvoller Fund“	626
Man suchte Gold und fand Porzellan	628
Rechtskunde: Hausflur-Reinigung	631
Buddleia (Sommerflieder)	632
Pfeffergesicht	633
Kleines Gemüse-Abc	634
Pflege des Gartenschlauches	635
Wurmbefall bei Junghennen	636
Krankheiten der Wirbelsäule	638
Das Nasenbluten	639
Sind Gurken schlecht verträglich?	640
ABC der Gesundheitskunde	642
Wir verbessern unsere Haltung (3. Folge)	644
Kinder betteln um Kredit	646
Steckbrief für Kinder	647
Mode: Herbst- und Regenmäntel	648
Reinigung der Regenmäntel	650
Gehäkelte Decke	651
Wachstuchtiere	652
Anfertigung einer Daunendecke	653
Aufschlagsaum reparieren	654
Briefkasten	656
Tricks	658
Darf man das?	659
Rätselecke	660
Basteln: Dekoration für Sommerfest	661
Jugendseite: Fliegen-Plage	662



Wir sollten den Tag ausklingen lassen

Es wird augenblicklich sehr viel vom „Feierabend" im Zusammenhang mit der verkürzten Arbeitszeit gesprochen. „Der Mensch braucht den Feierabend — jeder Schaffende hat ein Recht auf den Feierabend", heißt es. Ganz gewiß! Aber — kennen wir denn noch das wirkliche „Feiern" am Abend, das heißt: das Die-Hände-in-den-Schoß-Legen, gemütlich miteinander reden und dann so richtig müde und schläfrig zu Bett zu gehen? Ist es nicht meist so, daß wir nach Arbeitsschluß noch unbedingt etwas unternehmen wollen, dann aber, wenn wir uns endlich zur Ruhe begeben, lange nicht einschlafen können und schlecht ausgeruht am anderen Morgen erwachen? Der erschreckend große Verbrauch von Schlafmitteln spricht eine beredte Sprache!

Haben Sie schon einmal beobachtet, wie in der Natur ein Tag endet, etwa in einem entlegenen Dorf oder in den Bergen? Wie so ganz allmählich die Dämmerung kommt, die Tierlaute immer mehr verstummen, bis sich schließlich der Nachthimmel mit den sanft blinkenden Sternen über den schwarzen Schatten der Bäume ausbreitet? Auch wir, die wir mit einem ähnlichen Lebensrhythmus geschaffen wurden, sollten den Tag langsam ausklingen lassen.

Wie soll man das aber in die Praxis umsetzen? Man kann ja schließlich nicht mit den Hühnern zu Bett gehen! Man will doch auch noch dies und jenes Schöne erleben und nicht nur zwischen Arbeit, Essen und Schlafen dahinleben. Natürlich soll man das nicht, das wäre ein sehr betrüblicher Zustand. Aber über gewisse Regeln sollten wir uns nicht ohne zwingende Gründe hinwegsetzen — es rächt sich immer, und zwar an uns! Ideal ist es, wenn wir unseren Feierabend mit einer Beschäftigung verbringen, die uns Freude macht, nicht anstrengt und eher beruhigt als aufregt. Wer sich ein kompliziertes Strickmuster am Abend vornimmt oder noch rasch mit der Nähmaschine näht, regt dabei erneut Energien an, die nicht so unversehens abzuschalten sind, wenn die Schlafenszeit heranrückt. Eine einfache Handarbeit aber beruhigt die Nerven; viele Menschen finden es auch erholsam, Briefe zu schreiben oder zu lesen.

Wenn wir im Theater, Konzert oder bei einem Vortrag gewesen sind, müssen wir nachher versuchen, die erlebten Eindrücke etwas zu klären. Die Heimfahrt in der vollen Straßenbahn oder im stickigen Bus ist dazu wenig geeignet. Gehen wir doch,

wenn es Witterung und Wegverhältnisse erlauben, zu Fuß nach Hause. Der abendliche Spaziergang vor dem Schlafen wird ja überhaupt von den Ärzten sehr empfohlen. Dann sollten wir uns daheim ruhig und gemächlich ausziehen, waschen und schlafbereit machen, ohne große Diskussionen und Gespräche.

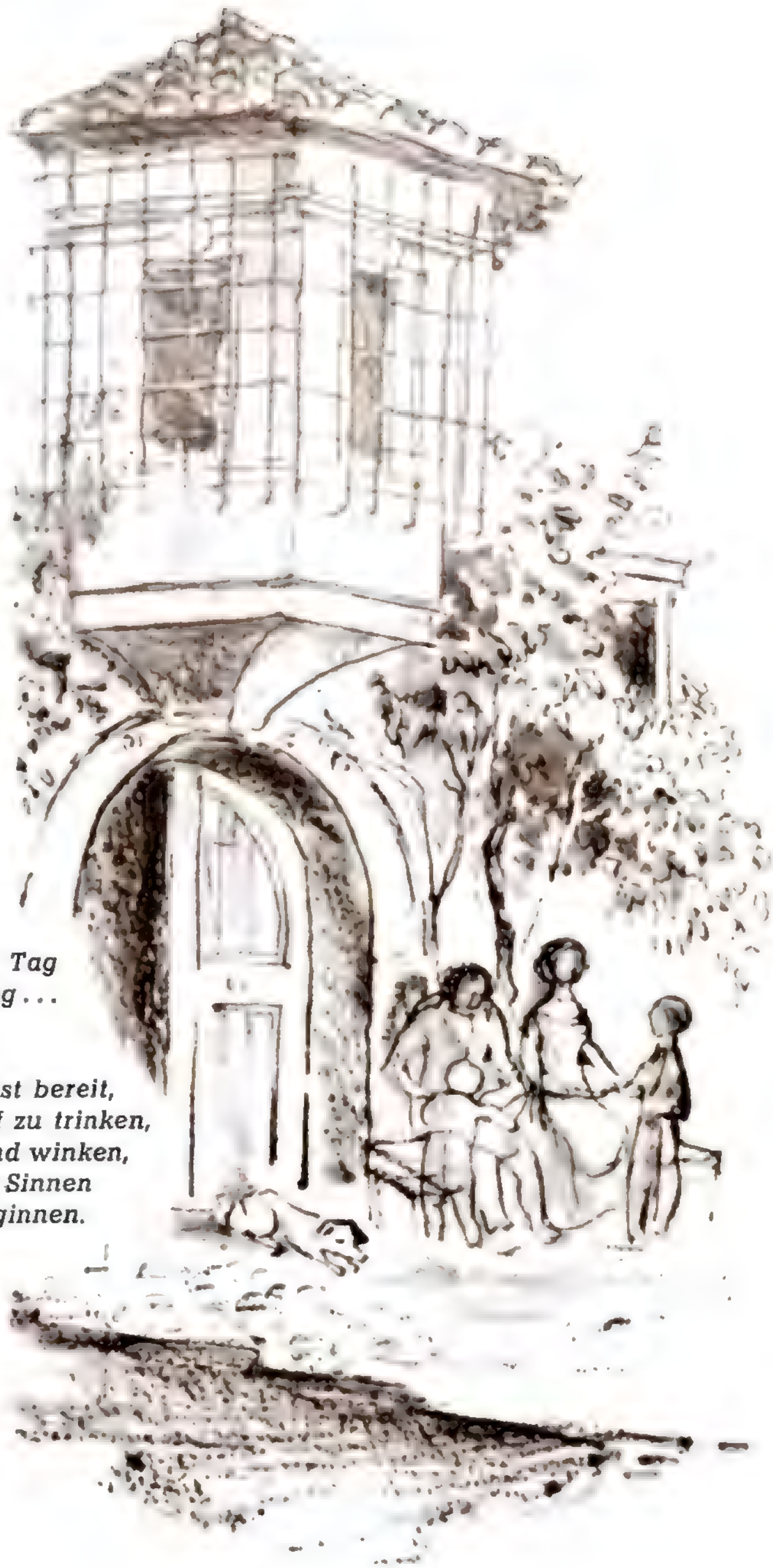
Aber nicht nur die äußerliche Verlangsamung unseres Tuns ist wichtig und richtig, um den Tag wirklich ausklingen zu lassen. Auch innerlich müssen wir langsam alles verebben lassen. Man sollte ein wenig über den Tag nachdenken, über das Schöne, das wir erlebt, aber auch über die Fehler, die wir gemacht haben, und dann auch dem kommenden Tag einige Gedanken zuwenden. Denn wir wollen ja nicht stumpf dahinleben, sondern uns auch Rechenschaft ablegen über unser Tun. Über diese abendliche Besinnung spricht der Dichter Hermann Hesse in einem Gedicht:

Jeden Abend sollst du deinen Tag
prüfen, ob er Gott gefallen mag ...

Der Dichter schließt mit den Worten:

Sieh, dann bist du rein und bist bereit,
aus dem kühlen Schlafborn tief zu trinken,
wo die goldnen Träume tröstend winken,
um den neuen Tag mit klaren Sinnen
als ein Held und Sieger zu beginnen.

Diesen Worten braucht man nicht mehr viel hinzuzufügen; hier wird gesagt, warum es so wichtig ist, die Zeitspanne zwischen Arbeit und Schlafen nicht so hastig zu überschreiten, wie man eine Tür zuschlägt, sondern die letzten Stunden jeden Tages harmonisch ausklingen zu lassen.



Hauspersonal – ein Mangelberuf

Hausangestellte und Reinemachefrauen sind heute ausgesprochene „Mangelware". Man muß damit rechnen, daß sich dieser Zustand zunächst noch nicht ändern wird. Die Industrie zieht schon seit Jahren viele Frauen an und wird es wohl auch weiterhin tun. Durch die erfreuliche Aufbesserung der Renten sind ältere Frauen, die früher gezwungen waren, sich nebenbei etwas zu verdienen, heute oft nicht mehr dazu bereit. Die Hausfrau muß nun in den meisten Fällen ihren Haushalt allein besorgen; er wird zwar rationalisiert und technisiert, und bei ganz schweren Arbeiten, wie Parkettabziehen, Teppichklopfen und Fensterputzen, wird vielleicht die Hilfe von Unternehmen in Anspruch genommen, die diese Arbeiten auf gewerblicher Grundlage durchführen. Trotzdem aber bleibt immer noch eine oft geradezu erdrückende Last an Arbeit für die Hausfrau, vor allem für die Hausfrau mit Kindern und für die berufstätige Hausfrau, viel zuviel Arbeit, die frühen Kräfteverschleiß und nervöse Erschöpfungszustände mit sich bringt, auch wenn man sich angewöhnt hat, in punkto Sauberkeit ein Auge zuzudrücken.

Nun ist die Hausarbeit leider schon lange zu einer Arbeit gestempelt worden, die als wenig erfreulich gilt, vor allem, wenn man sie für Fremde leisten muß. Die Begründungen für diese Abneigung sind meist die gleichen: Man will nicht „anderer Leute Schmutz wegputzen", man will nicht „immer angebunden sein", man meint, daß man im Vergleich zu anderen Berufen weniger „Ansehen" hat u. a. m.

Sicherlich sind viele der Gründe, die zum Mangel an Hauspersonal geführt haben, in der heutigen Einstellung der jungen Menschen zum Leben zu suchen. Aber gelegentlich werden auch Fehler von der Hausfrau gemacht, die eine Hausangestellte beschäftigt oder eine Hausangestellte sucht und die sich dann zu Unrecht über die entschwundene Dienstwilligkeit oder die mangelnde Bescheidenheit beklagt. Daß die jungen Mädchen heute vielfach nicht mehr in den Haushalt gehen wollen und daß auch verheiratete Frauen sich lieber ihr Geld in Fabriken oder mit Reinemachearbeiten in Büros verdienen als durch Stundenhilfe im Haushalt, liegt nicht immer nur an ihrem „Freiheitsdrang" oder an den Zeitverhältnissen, die sich eben geändert haben. Sehr oft tut der Haushalt nichts, um „konkurrenzfähig" zu bleiben mit dem Büro oder anderen bevorzugt gewählten Arbeitsstellen, und hat somit für die Mädchen wenig Verlockendes.

Gewiß, die Zeiten der finsteren Kämmerchen, in denen Hausangestellte noch zu Anfang unseres Jahrhunderts wohnen mußten, sind ebenso vorbei wie die, in denen für „Herrschaft" und „Dienstpersonal" zweierlei Essen gekocht wurde. An

den äußeren Dingen fehlt es meistens nicht mehr, dafür aber manchmal an den schönen menschlichen Beziehungen, ohne die eine Zusammenarbeit auf so engem Raum, wie ein Haushalt sie mit sich bringt, nicht denkbar ist und die Ersatz bieten für die Annehmlichkeiten der Arbeit in Fabrik oder Büro. Eine junge Frau, die sich zur Vervollkommnung ihres eigenen Haushalts durch Stundenhilfe ihr Geld verdient, sagte einmal im Verlauf eines Gesprächs mit ihrer Arbeitgeberin: „Nein — in die Fabrik möchte ich nicht, obwohl ich da mehr Geld verdienen könnte. Hier bin ich eine Person — sie meinte eine Persönlichkeit —, in der Fabrik bin ich nur eine Nummer!" Dieses „eine Person sein" ist ein wichtiger Punkt und bestimmt d e r Punkt, an dem in manchen Fällen vielleicht noch etwas zu bessern wäre. Wir können hier zwar nur einige Hinweise dafür geben, wie auch im Haushalt die von den Amerikanern so propagierten „human relations", die Beziehungen von Mensch zu Mensch, nutzbringend für b e i d e Teile gestaltet werden könnten, aber wir hoffen, daß sie vielleicht eine Anregung sind.

Zum Beispiel: Keine Hausfrau kann heute noch von ihrer Hausangestellten eine Dienstbereitschaft von zwölf und mehr Stunden verlangen. Der Standpunkt also: „Wenn ich mir schon für teures Geld ein Mädchen halte, dann muß es auch immer zu meiner Verfügung stehen!", ist unklug. Das „immer" heißt meistens von 7 Uhr früh bis 10 Uhr nachts, vielleicht mit einer Mittagspause. Denn, so wird vielfach gesagt: „Wenn ich schon ein Mädchen habe, dann will ich nicht selbst das Abendbrotgeschirr aufwaschen oder andere abends noch notwendige Arbeiten tun." Wenn man sich aber ein gutes, anständiges Mädchen dadurch festhalten kann, daß man ihm auch wirklich ausreichend Ruhe- und Freizeit gibt, dann übernimmt man auch gern diese oder jene Arbeit, die eigentlich das Mädchen tun müßte, oder erledigt sie mit ihm zusammen oder läßt sie bis zum nächsten Tag liegen. Vor allem der Abend sollte dem Mädchen gehören, es sei denn, es werden Gäste erwartet. Man sollte aber auch den jungen Mädchen helfen, diese Freizeit zu gestalten. Wo es möglich ist, kann man sie dazu ermuntern, Fortbildungskurse zu besuchen, man kann ihnen gute Bücher leihen und sie beraten, welche Kinostücke sie sich ansehen sollten. Vielen älteren Hausfrauen ist es vielleicht schrecklich, wenn ihr Mädchen abends in männlicher Begleitung ausgeht. Wenn aber ein gutes Vertrauensverhältnis zwischen Hausfrau und Mädchen herrscht, wird eine solche Bekanntschaft immer in Grenzen zu halten sein, und das Mädchen wird nicht das Gefühl haben, an der Kette gehalten zu werden.

Auch die Gewißheit, nur Schmutzarbeit leisten und nie etwas selbständig machen zu dürfen, steigert keinesfalls die Arbeitsfreude. Wie gern würden viele Mädchen kochen lernen, wenn die Hausfrau sie nur an den Herd ließe, die Blumen pflegen, Handarbeiten machen oder hübsche Tischdekorationen entwerfen. All diese „feineren" Arbeiten können das graue Einerlei der weniger angenehmen Arbeit aufhellen und der Hausarbeit den Makel nehmen, eine zweitrangige Beschäftigung zu sein.

Wichtig ist auch, daß man seiner Haushaltstütze Vertrauen entgegenbringt. Manche Geschäftsfrau muß heute Haushalt und Kinder tagsüber einem Mädchen überlassen, viele Reinemachefrauen haben den Wohnungsschlüssel und damit

das volle Vertrauen ihrer berufstätigen Arbeitgeberinnen! Natürlich gibt es hier und da Enttäuschungen, aber im großen und ganzen fördert entgegengebrachtes Vertrauen die Lust zum Arbeiten. Das Gefühl, gebraucht zu werden, ist nicht der schlechteste Ansporn zur Zuverlässigkeit. Auch soll man seiner Zufriedenheit immer wieder Ausdruck verleihen.

So manche ältere, an Arbeit gewöhnte Frau, deren Leben leer geworden ist, weil sie niemand mehr zu versorgen hat, wäre vielleicht froh, in einem fremden Haushalt mitarbeiten zu können, um dem eigenen Leben wieder einen Inhalt zu geben. Gewiß, diese Frauen brauchen nach der Aufbesserung ihrer Renten oft nicht mehr zu arbeiten, aber sie würden es oft gern tun, wenn sie die Gewißheit hätten, in eine menschlich warme Umgebung zu kommen und als gleichwertige Hausgenossin betrachtet zu werden. Denn die Vorteile im Verhältnis Hausfrau-Hilfskraft liegen ja nicht nur auf seiten der Hausfrau, der durch die Hilfskraft Arbeit abgenommen wird, sondern sicherlich ebenso auf seiten der Hilfskraft, die durch den Familienanschluß nicht mehr die oft zermürbende Einsamkeit des alleinstehenden Menschen zu fürchten braucht. Das Materielle, die Bezahlung, die Unterkunft, die Möglichkeit, Geschenke und andere Zuwendungen zu erhalten, sollen dabei ganz außer acht bleiben. Aber Hausarbeit ist, wenn auch nicht die angenehmste, so doch die persönlichste Arbeit, die man sich denken kann, und daher im Zeitalter der Vermassung noch so etwas wie eine kleine Insel der Eigenpersönlichkeit.

Wie verhält man sich RICHTIG?

Diese Gehordnung ist falsch. Gehen drei Personen miteinander, gilt der mittlere Platz als Ehrenplatz; er ist also der Dame einzuräumen. Die beiden Herren haben noch mancherlei zu lernen, bevor ihre Umgangsformen als perfekt gelten können.

Ein sehr erfreulicher Anblick ist dieses junge Paar, das unter einem Schirm im harmonischen Rhythmus der Schritte geht. Der Herr will seine Dame vor dem lebhaften Verkehr auf der Fahrbahn schützen und geht deshalb rechts.

Stellen Sie sich vor, ich träumte, daß ich schon ganz allein laufen kann. Da habe ich natürlich gleich einen schönen Spaziergang gemacht. Allerdings, ich bekam davon einen solchen Hunger, daß ich aufwachte. Und kaum war ich richtig munter, da war Mami schon mit dem Fläschchen da.

Babys, die gut und ausreichend ernährt werden, haben einen ruhigen und festen Schlaf. Mütter, die das wissen, füttern ihr Baby in der ersten Zeit mit ALETE-FRÜHNAHRUNG und von 4-5 Monaten an mit ALETEMILCH. Diese bewährten Säuglingsnahrungen sind den Entwicklungsstufen des Kindes angepaßt. Sie sind gebrauchsfertig und daher schnell zubereitet.

Das Beste, was ein Baby braucht –

alles in Alete

Ein guter Rat: Für Ihr Baby gibt es fünf Sorten Beikost von ALETE – Spinat, Karotten, Mischgemüse, Leberreis, Früchte – die eigens für das Baby geschaffen wurden und das ganze Jahr hindurch in gleicher Güte zu haben sind.

285

597

Der Krieg hat nicht nur vielen Frauen den Mann geraubt, sondern hat auch viele Ehen zerstört; die Zahl der Ehescheidungen stieg durch die zerrütteten Kriegs- und Nachkriegsverhältnisse rapid an, und mit ihr wuchs der Anteil an vaterlosen Familien. In der ganzen Welt gibt es heute Millionen von Frauen, die ihre Kinder allein erhalten und erziehen müssen.

Wenn sich auch die meisten dieser Mütter glücklich schätzen, daß sie wenigstens ihre Kinder haben, die ihrem Leben Sinn, Inhalt und Freude geben, so tragen sie doch eine große Verantwortung ganz allein. Die finanzielle Unterstützung durch den Staat reicht in fast keinem Fall aus, eine Berufstätigkeit der Mutter ist also oft unvermeidlich. Aber selten ist der Verdienst so hoch, daß er ausreicht, um eine tüchtige Haushaltshilfe einstellen zu können, die wenigstens über das äußere Wohlergehen und den geordneten Tagesablauf der Kinder wacht, die kocht und Wohnung und Wäsche in Ordnung hält. Auch wenn das Geld dazu da wäre, fehlt es oft genug an der geeigneten Kraft, die diese Aufgabe übernehmen könnte. Die Erziehung der Kinder aber und deren seelische Betreuung kann der alleinstehenden Mutter, die den Kindern ja auch den Vater ersetzen möchte, niemand abnehmen. So nimmt die Belastung dieser Frauen meistens Formen an, die auch an die besten Nerven und die heiterste Lebenseinstellung große Anforderungen stellen.

Am besten werden noch jene Frauen mit ihrer schweren Aufgabe fertig, die durch eine kräftige, lebensbejahende Natur, durch geistige Aufgeschlossenheit und ein fröhliches Wesen den Kontakt mit alten Freunden und Bekannten aufrechtzuerhalten und sich auch neue Freunde zu gewinnen wissen. Die Zeit, die sie mit diesen Menschen zubringen, geht den Kindern gewiß nicht verloren, da die Mütter immer wieder Lebensmut aus diesen Begegnungen schöpfen und dieser Frohsinn sich dann auch im Familienleben widerspiegelt.

Viel schwieriger ist es für jene Frauen, für die der Gatte nicht nur Lebensinhalt, sondern auch beinahe einzige Verbindung zur Außenwelt dargestellt hat. Sie empfinden ihre Einsamkeit besonders schmerzlich, und wenige Menschen machen sich die Mühe ihnen aus dieser herauszuhelfen. Kinder, die in solch isolierter Umwelt aufwachsen, werden den Vater besonders bitter vermissen, seine Fröhlichkeit und all die Anregungen, die er nach Hause brachte. Es ist nicht nur das männliche Element im Hause, der Anschluß an die Außenwelt, den der Vater darstellte, und auch nicht allein die größere Geborgenheit und Sicherheit der ganzen Familienatmosphäre; sie vermissen ihn bei tausend Kleinigkeiten, von den lebenswichtigen Dingen gar nicht zu reden. Die Mutter-Kind-Beziehung ist eben viel gesünder, wenn der Vater da ist. Da wird die allzu große Abhängigkeit ebenso vermieden wie die zu selbständige Entwicklung der Kinder. In vaterlosen Familien lernen sie nicht am Beispiel des Vaters, daß sie die Mutter ent-

lasten sollen, und diese wird vielleicht, in der Angst, nur ja den Halbwaisen gegenüber nichts zu versäumen, jedes Eigenleben aufgeben und sich allmählich völlig aufreiben. Die Kinder aber gewöhnen sich daran, die Mutter von morgens bis abends schuften zu sehen, und finden das dann mit dem vielen Kindern eigenen Egoismus allmählich selbstverständlich. Es kann aber auch das entgegengesetzte Extrem geben: Manchmal werden empfindsame vaterlose Kinder durch die allzu frühe Berührung mit den übermächtigen Existenzsorgen selbst zu sehr belastet.

Man kann natürlich mit den Achseln zucken und sagen, daß das Problem der vaterlosen Familien eben nicht aus der Welt zu schaffen ist. Freilich, das kann man sicher nicht. Aber sollten nicht jene, die in einer glücklicheren Lage sind, sich ein wenig Mühe geben, um diesen Familien ihr hartes Los zu erleichtern? Eine nennenswerte finanzielle Besserstellung durch den Staat ist kaum zu erwarten; gerade darum aber müßte von privater Seite her mehr getan werden, und Möglichkeiten, zu helfen, gibt es viele. Wir sagten schon, daß es den Müttern nicht immer leichtfällt, den Kontakt mit der Umwelt aufrechtzuerhalten und zu pflegen. Gerade da findet man aber bei den Vollfamilien meist wenig Bereitschaft, sich dieser vaterlosen Familien etwas anzunehmen. Bei einer Befragung von 164 solcher Vollfamilien in Deutschland stellte sich heraus, daß 128 von ihnen völlig für sich zu leben wünschen und nur 27 davon geselligen Verbindungen zugänglich sind! Und da geschieht es dann oft auch noch, daß alleinstehende Frauen von vornherein mit Vorurteilen betrachtet werden. Aber man sollte sich wirklich um diese vaterlosen Familien etwas kümmern, Mutter und Kinder getrennt oder gemeinsam einmal einladen, ins Haus, zu gemeinsamen Spaziergängen und vielleicht auch zu einem Kino- oder Theaterbesuch.

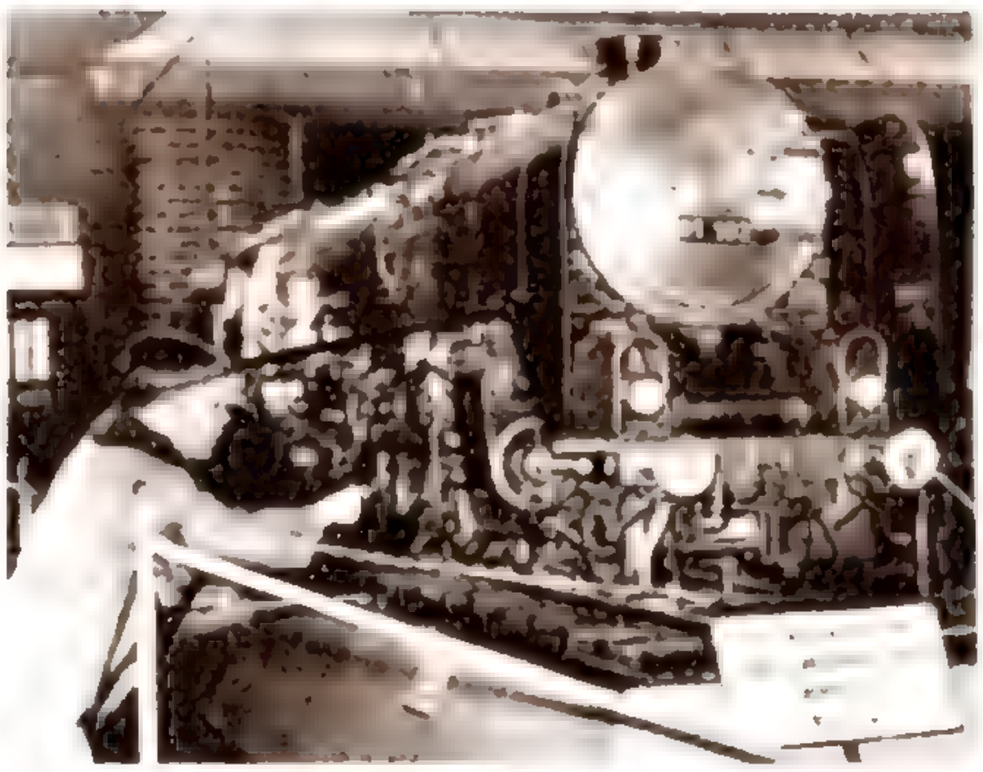
Was kümmert ihn Atomgeschrei —
seine Ruhe will er haben!
Unterm Regendach, ganz sonnenfrei,
will er im Schlaf sich laben!

Solche kleinen Freundlichkeiten und Hilfeleistungen sind für einsame Menschen mehr Trost und Freude, als sich die Glückskinder des Lebens vorzustellen vermögen; oft aber werden auch sie, die Gebenden, eine ungeahnte Befriedigung und Bereicherung ihres Lebens davon empfangen.

BUNTES ALLERLEI

Lokomotivführer für 10 Pfennig

Wer hat nicht schon einmal heimlich davon geträumt, Lokomotivführer zu sein? Nun, diesem Wunsch steht nichts im Wege, sofern man den Darmstädter Hauptbahnhof besuchen kann und gewillt ist, ein Zehnpfennigstück zu opfern. Nach Einwurf eines solchen Geldstückes setzen sich nämlich die Räder der dort aufgestellten maßstabgerechten Dampflokomotive in Bewegung, und bei einiger Phantasie kann man sich für eine halbe Minute als Lokführer fühlen.



Eine wirklich historische Straße

Nur wenigen Touristen dürfte dieses Schild bekannt sein, das in Tirol an der Römerstraße ein kaum beachtetes Dasein fristet.

Um so origineller jedoch ist seine Beschriftung, die da wortwörtlich lautet: „Dieses einzigartige historische Straßenstück Tirols hörte die Schritte der römischen Legionen, erlebte die Züge junger Germanenscharen nach dem Süden, sah den kraftvollen Bajuwarenstrom südwärts ziehen und hatte den Vorzug, den mehr als 75 zählenden prachtvollen Zügen deutscher Kaiser dienen zu dürfen."

Ein imposantes Stück Geschichte ist wahrhaftig über diese Straße gezogen! Hoffentlich erbebt sie jetzt nicht unter dem kraftvollen Motorenlärm der zu tausenden dahinrasenden Autos und Motorräder.

Ungarnsiedlung bei Darmstadt

Echte Pußta-Atmosphäre herrscht in St. Stephan, einer kleinen Siedlung vor den Toren Darmstadts. Auf dem Gelände eines früheren Exerzierplatzes erhebt sich heute ein ungarisches Dorf mit sauberen getünchten Häusern, großen schattenspendenden Bäumen und Flechtwerkhütten, die im Herbst die goldenen Maiskolben bergen. Siebenhundert Ungarndeutsche schufen sich hier in harter Arbeit und aus eigenen Kräften eine neue Heimat, als sie nach dem Krieg das Land des Paprikas und Csardas verlassen mußten. Sogar einige echte Pußtaschenken gibt es in der Siedlung. Selbstverständlich kann man dort garantiert echte ungarische Spezialitäten vorgesetzt bekommen

Blick in die WOHNUNG

Nähmaschine unter der Tarnkappe

Nähmaschinen haben — zum Glück — eine lange Lebensdauer. Sie sind einfach nicht kleinzukriegen; in vielen Haushaltungen gibt es Modelle, die bereits zwanzig, dreißig und mehr Jahre alt sind und immer noch zuverlässig und akkurat ihren Dienst tun. Diese Veteranen bieten allerdings keinen sehr erfreulichen Anblick; mit ihrem unförmigen Kasten und dem häßlichen Eisengestell mit dem Antriebsrad können sie nicht gerade als ein Schmuck der Wohnung gelten. Welche Hausfrau aber möchte auf ihre Nähmaschine verzichten, nur weil sie nicht mehr schön genug ist? Wie man der alten Kastennähmaschine eine Tarnkappe aufsetzen kann, zeigen unsere Zeichnungen.

Im ersten Vorschlag wurde der Nähmaschine ein Platz in einer eingebauten Schrankwand reserviert. Dieser Teil der Wand wurde ohne Schwelle und ohne Randleiste eingebaut, um ein leichtes Hervorholen der Maschine zu gewährleisten. Wird das alte Stück später einmal durch eine moderne Nähmaschinentruhe ersetzt, ist sein Platz schnell in einen Schrank für Blusen, Kinderkleider oder Schuhe umgebaut.

Die Tarnkappe, die der Maschine in der zweiten Zeichnung aufgesetzt wird, kann ein geschickter Hausherr selbst basteln. Sie besteht aus einem Holzrahmen ohne Boden und Rückwand, den ein Vorhang abschließt. Ein aufgesetztes Büchergestell, ebenfalls selbstgebaut, läßt den Verschlag für die Maschine gefälliger erscheinen. Als Baumaterial dienen einfache Holzbretter oder Holzfaserplatten, die mit Tapete beklebt oder mit Ölfarbe gestrichen werden. Besonders ansprechend würde das Gestell wirken, wenn man seine Seitenwände mit Stoff, vielleicht passend zur Gardine oder zu den Polstermöbeln, bezieht. Auch hier kann der Maschinenverschlag eines Tages anderen Zwecken zugeführt werden.

Blumen-ampel selbst-gemacht

Wenn wir eine leere Chiantiflasche besitzen, können wir uns mühelos und ohne Kosten eine schöne Blumenampel selbst anfertigen, die sich gefällig jedem Zimmer anpaßt und es schmückt. Wie man solch eine Blumenampel anfertigt, zeigt die nachfolgende Bildserie.

Bild 1: Wir benötigen für die Blumenampel eine Chiantiflasche, etwas Öl (Rohöl o. ä.) und einen Eisenstab (evtl. Schürhaken). Das Öl wird in die Chiantiflasche gegossen. Die abgefüllte Menge darf nur bis dicht unter den Bastkorbrand reichen.

Bild 2: Der Eisenstab, der vorher glühend gemacht wurde, wird durch die Öffnung des Flaschenhalses in das Öl getaucht.

Bild 3: Es zischt, und dann springt die Flasche genau an der Linie, bis zu der das Öl eingefüllt wurde. Der obere Teil der Flasche, der jetzt nicht mehr gebraucht wird, wandert in den Müllkasten, und das Öl wird wieder ausgegossen.

Bild 4: Damit man die Ampel auch hängen kann, wird am oberen Teil der halbierten Chiantiflasche ein Basthenkel befestigt, den man sich aus Bast selbst flicht.

Bild 5: Nun wird eine hübsche Grünpflanze in die Blumenampel gepflanzt. Am besten eignen sich anspruchslose, schnell wachsende Pflanzen wie z. B. die abgebildete Grünlilie.

Bild 6: Nun ist sie fertig, und alle Besucher sagen: „Oh, welch schöne Blumenampel!"

Nachrichten für die Frau

Ein wichtiges Datum für deutsche Frauen

Mit dem 1. Juli 1958 trat das im letzten Jahr vom deutschen Bundestag verkündete Gesetz über die Gleichberechtigung der Geschlechter im bürgerlichen Recht in Kraft. Durch den Wegfall der Vorrangstellung des Mannes wurden der Frau neue Rechte zugesprochen. Sie übernimmt jedoch auch neue Verpflichtungen.

Keine Zeit zum Einkaufen

Der DGB in München befragte eine große Anzahl von Hausfrauen und berufstätigen Frauen und stellte fest, daß ein großer Teil aller Frauen unter Zeitnot einkaufen muß. Die Nur-Hausfrau, so ergab sich, habe durchschnittlich etwa 1.5 Stunden täglich zur Verfügung, während die berufstätige Frau ihre Einkäufe in 40 Minuten tätigen müsse. Das wirkt sich erfahrungsgemäß sehr ungünstig auf das Wirtschaftsgeld aus, denn es bleibt den gehetzten Frauen keine Zeit, die preisgünstigsten Waren auszusuchen.

Nicht schulreif

Untersuchungen in Hannover haben ergeben, daß in diesem Jahr jedes fünfte Kind, das zur Einschulung gemeldet wurde, zurückgestellt werden mußte, da es den Anforderungen der Schule nicht gewachsen war. Weiter hat man festgestellt, daß gegenwärtig etwa 35% aller Volksschüler in der Bundesrepublik das achte Volksschuljahr nicht erreichen, und etwa 19% bis zum dritten Schuljahr einmal sitzenbleiben.

Tapfere Frauen

In der Bundesrepublik gibt es 2194 Frauen und Mädchen, die durch den Krieg Arm oder Bein oder auch mehrere Gliedmaßen verloren haben. Trotz ihrer Behinderung ist ein großer Teil von ihnen berufstätig. Einige dieser Frauen haben sich sogar im Versehrtensport ausgezeichnet.

Deutsche Frauen lesen gern Romane

Nach einer allerdings inoffiziellen Statistik lesen die Frauen in der Deutschen Bundesrepublik sehr viele Romane, mehr als die Frauen anderer Länder. Allerdings sind auch viele Groschenromane dabei. Auch die Engländerin liest sehr viel; am wenigsten liest die Italienerin.

Der Gesundheitszustand berufstätiger Frauen

Berufstätige Hausfrauen sind Sorgenkinder der Ärzte. Spezialisten für Frauenleiden fordern, mehr für die Erhaltung der Mütter- und Frauengesundheit zu tun. Es müsse in jedem Falle ein soziales Anliegen sein, das Doppelverdienertum abzuschaffen, wo Kinder vorhanden sind. Die allgemeine Frauengesundheit hat sich seit 1956 weiter verschlechtert. Unter 100 Kurpatienten sind 67 Frauen, auf 500 Patienten mit chronischem Leiden werden 385 Frauen gerechnet. Dies sei ein unverantwortlicher Zustand. Auch die Krankenkassen beginnen die Last der Frauenerkrankungen besonders zu spüren.

Für die Männerwelt

Ist das Vereinsmeierei?

„Schon wieder gehst du weg", jammert Frau X, als ihr Mann sich nach dem Abendessen zum Weggehen rüstet. „Keinen Abend bist du mehr zu Hause, Kegelklub, Kaninchenzüchterverein, Mieterverein, Radlerverein, Tauschabend der Briefmarkensammler, Altschülervereinigung — so geht das jeden Abend. Immer diese Vereinsmeierei!"

Herr X aber stürzt sich kopfüber ins Vereinsgetümmel. Er ist ja Kassier heute abend, er muß dabei sein. Aber das Wort „Vereinsmeierei" hat ihn doch getroffen. Haben all diese Vereine, denen er angehört, nicht ihre Berechtigung? Schließlich hat doch jeder von ihnen seinen ganz besonderen Zweck und außerdem, wenn er ehrlich ist: Ohne das allabendliche Zusammensein mit den Klubbrüdern würde ihm das Leben doch recht fad vorkommen.

Nicht jeder von uns ist ein solcher Vereinsmeier. Mancher ist sogar ein Eigenbrötler und fühlt sich am wohlsten allein zu Hause in den eigenen vier Wänden. Einem Verein beizutreten, schiene ihm ein Unding. Und doch hat dieses Vereinswesen der Männer durchaus seine Daseinsberechtigung.

Wir kennen Vereine schon aus den frühen Zeiten unserer Geschichtsschreibung, und es gibt auch heute noch Gebiete in Westafrika, Südasien, Nord- und Südamerika, wo sich noch ganz primitive Formen solcher „Männerbünde" erhalten haben. Sie finden sich besonders bei Stämmen, wo das Mutterrecht herrscht, wo also die Frau noch eine Vormachtstellung gegenüber dem Mann besitzt. Vielfach aber entsprangen diese Zusammenkünfte der Männer ihrem schon immer vorhandenen Geselligkeitstrieb.

Solche Zusammenschlüsse erfolgten in Europa späterhin zur Vertretung und Wahrung gemeinsamer Interessen und zur Förderung gemeinsamer Ziele. Im 18. Jahrhundert bedeutete das Wort „im Verein" den Zustand innerer Verbundenheit mit jemand, auch „Zusammenarbeit" wurde darunter verstanden.

So betrachtet, zeigen sich Vereine und Vereinigungen unseres heutigen Lebens in einem anderen Licht: Sie entspringen doch offenbar einem echten Bedürfnis der Männerwelt nach Gemeinsamkeit, Austausch und Geselligkeit auf sachlicher Basis. Sie sind damit zu einer gültigen Form des menschlichen Zusammenlebens geworden, die man nicht leichthin mit „Vereinsmeierei" abtun sollte. Mancher Mann verdankt solchen Zusammenschlüssen auch innerlich mehr, als er vielleicht zugeben möchte. Viele Dinge lassen sich gemeinschaftlich besser planen und unternehmen als vom

einsamen Sorgenstuhl aus. So haben Vereinigungen ihre Daseinsberechtigung auf sachlich-zweckdienlicher Grundlage wie auch durch das menschlich-freundliche Verhältnis der einzelnen Mitglieder untereinander.

Anders steht es dagegen um die wirklichen „Vereinsmeier", zu denen unser Freund X gehören mag. Sie gehören unzähligen Vereinen an, aber nur, um nicht allein sein zu müssen. Sie schmeicheln dem Vorstand, sie übernehmen mit Feuereifer die meist unbeliebten Posten des Kassiers oder Schriftführers. Das Vereinswesen ist ihr Leben, denn sie sind innerlich so hohl, daß sie mit sich selbst nichts anzufangen wissen. Sie gehen ganz in der Gemeinschaftlichkeit der Vereine auf, ohne selbst noch geistige Substanz und Eigenleben zu haben. Hier ist der Ausdruck „Vereinsmeierei" am Platz. Auch bei noch so aktiver Mitarbeit im Vereinsleben, ganz gleich, ob es sich dabei um kulturelle, sportliche oder sonstige Interessen handelt, sollte ein Mann nie seine eigene Persönlichkeit aufgeben und Vereinsbelangen unterstellen, denn nur durch den Einfluß seines persönlichen Denkens vermag er das von ihm unterstützte Vereinswesen wirklich positiv zu befruchten.

Unsere Anekdote

Der berühmte Wiener Volksschauspieler Alexander Girardi wurde einmal in Bad Ischl von seiner Kollegin Katharina Schratt zum Essen eingeladen, dem auch Kaiser Franz Joseph beiwohnte. Der Kaiser hatte viel von dem Witz und Humor Girardis gehört und war daher enttäuscht, daß Girardi während des Essens ziemlich wortkarg blieb. „Na, mein lieber Girardi", erklärte am Schluß des Essens der leutselige Herrscher, „man hat mir wahre Wunderdinge von Ihrer Schlagfertigkeit erzählt, aber ich muß sagen, daß ich ein bisserl enttäuscht bin."

„Majestät", brachte Girardi verlegen heraus und wischte sich dabei den Schweiß von der Stirn, „nicht bös sein, aber speisen Sie einmal mit einem Kaiser ..."

Helga wohnt im Kellergeschoß

Mit Helga bin ich schon lange befreundet. Vor einigen Monaten ist sie in unsere große Stadt gekommen, jung verheiratet und glücklich. Helgas Mann fand bei einer großen Firma eine Anstellung. Fürs erste haben sie nur ein möbliertes Zimmer gefunden, einen recht unfreundlichen Raum. Nun warten sie auf eine Wohnung: Das heißt, sie vertrauen auf ihre Arbeitskraft, auf ihren Sparwillen und ein wenig auf das Glück. Ich weiß, sie werden es schaffen, denn sie verstehen, das Leben zu meistern. Ihre augenblickliche Notunterkunft nehmen sie gelassen hin. Es kommt auch wieder einmal anders, besser, meinen sie. Den täglichen kleinen Ärger und die Unannehmlichkeiten tragen sie mit Humor.

Kürzlich habe ich Helga in ihrer „Höhle" besucht. Im Vorraum des Kellerzimmers braute sie uns einen Kaffee. Einige Minuten war ich mit ihrem Mann allein. Erleichtert und fröhlich erzählte er mir, er sei nun doch fest angestellt worden. Aus irgendwelchen ihm unbekannten Gründen wollte man ihn zunächst nach der Probezeit wieder entlassen. Selbst bei dieser Hiobsbotschaft hatte Helga ganz ruhig geantwortet: „Mach dir doch keine Sorgen, es findet sich bestimmt etwas anderes. Wir kommen schon durch." Ganz glücklich sah er mich an, als er mir von der Tapferkeit seiner Frau erzählte.

Das ist Helga, wie ich sie seit Jahren kenne. Eine prächtige Frau, selbstlos, hilfsbereit und treu. Eine wirkliche Hilfe für ihren Mann, der — wie jeder Mann — ab und zu bei seiner Frau Kraft schöpfen und sich bei ihr ausruhen möchte.

NEUHEITEN

Die Küchenkrepprolle

Wieviel Arbeiten fallen in der Küche an, bei denen bis jetzt die weder appetitlichen noch hygienischen Aufwischlappen verwendet wurden. Hier schafft die praktische Küchenkrepprolle mit ihrem weichen, saugfähigen Papier Abhilfe. Man kann dieses zum Abwischen von Pfannen und Töpfen, Herd und Küchentisch, zum Polieren von Gläsern, zum Händeabtrocknen usw. verwenden.

*

Universal-Taschensäge

Ganz nach Bedarf kann diese Taschensäge verwendet werden. Der Griff ist verstellbar, und selbst unter den schwierigsten Bedingungen und an den unzugänglichsten Stellen kann mit dieser Säge noch gearbeitet werden. Die Säge hat Hochleistungs-Sägeblätter, sie kann zusammengeklappt werden und findet so in jeder Rocktasche Platz.

*

Neuartiger Schirmhalter

Ein Schirmhalter, der, über der Badewanne angebracht, den ewig im Weg stehenden und tropfenden Schirm schnell zum Trocknen bringt. Besonders für Kleinwohnungen zu empfehlen.

*

Die hier gezeigten Neuheiten sind nur über den Haus- und Küchengerätehandel zu beziehen. Interessenten wollen sich also wegen einer Bezugsquelle nicht an uns, sondern an ihren Fachhändler wenden, dem wir auf Wunsch gern die Herstellerfirma nennen wollen.

Insgesamt 10000 DM in bar und in Waren werden ausgesetzt für drei richtige Antworten. Machen Sie mit beim großen INDANTHREN-Preisausschreiben!

Unsere drei Preisfragen sind:
1. Wie lauten die vier Wörter, mit denen die bekannten Vorzüge von INDANTHREN gekennzeichnet sind?
2. Wieviel INDANTHREN-Etiketten wurden 1957 in der Bundesrepublik Deutschland ausgegeben?
90 000? 9 000 000? 90 000 000?
3. Seit wann gibt es Textilien mit dem INDANTHREN-Etikett?
3. 1901? 1921? 1951?.

Denken Sie daran: Trägt ein Stoff oder ein Kleidungsstück das Etikett mit dem Warenzeichen INDANTHREN, dann sind Sie sicher, daß es sich um Textilien aus Baumwolle, Leinen, Zellwolle, Kunstseide oder aus Ramie handelt, deren Farben unübertroffen waschecht, lichtecht, wetterecht sind.

Sie können gewinnen:

1. Preis DM **5000,-** in bar
2. Preis DM **2000,-** in bar
3. Preis DM **1000,-** in bar

oder viele verlockende Sachpreise an Textilien (wertvolle Camping-Artikel, Frottierwaren, Heimtextilien, Kleiderstoffe, Bettwäsche usw.)!

Und das sind die Teilnahmebedingungen:

1. *Jeder kann am INDANTHREN-Preisausschreiben teilnehmen. Ausgenommen sind die Angestellten des INDANTHREN-Warenzeichenverbandes e.V. und ihre Familienangehörigen.*
2. *Die Lösungen sind bis spätestens 3. November 1958 (Datum des Poststempels) einzusenden.*
3. *Die Gewinner werden unter Aufsicht eines Notars ermittelt. Gehen mehrere richtige Lösungen ein, so entscheidet das Los.*
4. *Die richtigen Antworten auf die 3 Preisfragen werden nach dem 1. Dezember 1958 in dieser Zeitschrift veröffentlicht, die Gewinner werden direkt benachrichtigt.*
5. *Durch die Teilnahme am Preisausschreiben werden diese Bedingungen anerkannt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.*

Nun schreiben Sie bitte nur Ihre Lösungen zu den Fragen 1 - 2 - 3 auf eine Postkarte und schicken diese an:

INDANTHREN-Warenzeichenverband e.V.

Frankfurt (Main), Eschersheimer Landstraße 8

(Namen und Adresse des Einsenders bitte in Blockbuchstaben!)

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Wort INDANTHREN und Bildzeichen Indanthren sind eingetragene Warenzeichen des INDANTHREN-Warenzeichenverbandes e. V

Güte erprobte Rezepte

Salatgurken, mit pikanten Salaten gefüllt.

Wenn Gäste kommen, gibt's italienischen Geflügelsalat

Wir erwarten Gäste zum Abendessen

Der August mit seiner Fülle an Blumen, Gemüsen und Obst macht es uns leicht, ohne allzu große Belastung des Geldbeutels den Tisch schön zu schmükken und ein Abendessen mit kalten Platten unseren Gästen zu bieten. Bereiten Sie den Abend so gut vor, daß Sie sich dann ganz Ihren Gästen widmen können und nicht durch viel Hin- und Hergehen bei den Gästen Nervosität hervorrufen, die sich lähmend auf die Stimmung legen würde. Unsere Vorschläge werden Ihnen die Auswahl bei der Gästebewirtung erleichtern.

Für die

gefüllten Salatgurken *(Abb. 1)*

frische, geschälte Gurken der Länge nach halbieren und aushöhlen. Vergessen Sie bitte nicht, an den Gurkenspitzen zu versuchen, ob die Gurke bitter ist. Eventuell die Spitzen abschneiden. Mit Zitronensaft beträufelt, lassen Sie die Gurkenhälften etwas durchziehen, dann füllen Sie nach Belieben Gemüse-, Fleisch- oder Heringssalat oder einen pikanten Wurst-Käse-Salat ein und garnieren mit Tomaten- und Gurkenscheiben sowie Petersilie. Für alle diese Salate lassen sich Reste gut verwenden, die in kleine Würfel oder Streifen zerteilt, mit Mayonnaise untermischt und mit Zitronensaft, einer Prise Zucker und vielleicht auch mit etwas Senf gut abgeschmeckt werden.

Mit einem

italienischen Geflügelsalat (Abb. 2)

werden Sie besonderes Lob ernten. Rechnen Sie für sechs Personen 500 g Geflügelfleisch, 100 g Sellerieknolle, 200 g grüne

KNÄCKE
KRAFTS KNÄCKEBROT
Das Brot der Gesundheit

Erbsen, 200 g Blumenkohl, 75 g Champignons, 4 Eßlöffel Zitronensaft, 100 g Mayonnaise, einige Tomaten, 50 g Butter, Salz, 1 Prise Zucker, Tomatenmark, Paprika, Ingwer, Reibekäse, evtl. Nüsse und 1 Apfel. — Die Reste von gebratenem oder gekochtem Geflügel kleinschneiden und mit den in Butter gedünsteten Champignonwürfeln und Erbsen, den gekochten Selleriewürfeln und den in Röschen zerpflückten gekochten Blumenkohl mischen, Zitronensaft, Mayonnaise, Salz, Prise Zucker und Paprika zugeben, und alles leicht untereinandermischen. Sehr lecker wird der Salat durch Zugabe von gehackten Nüssen und Apfelwürfeln. Den Salat abschmecken mit gestoßenem Ingwer, Tomatenmark und einem Kaffeelöffel Reibekäse. Mit Tomatenscheiben garniert zu Tisch bringen.

Käsegebäck *(Abb. 3, untere Platte)*

Zutaten: 150 g Mehl, 75 g Butter (Margarine), 1 Teelöffel Backpulver, 100 g Reibekäse, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Schuß Weinbrand; zum Bestreuen: Kümmelkörner, Mohn, Paprika. — Die zuerst genann-

Käsegebäck wird stets gern geknabbert

Ein *Tortenboden*, der nicht vom Teller springt, der mürbe und doch schnittfest ist - den können auch Sie jetzt herstellen!

Wichtig aber ist das Rezept mit

1 Teil MONDAMIN
und 3 Teilen Mehl.

OBSTTORTE

50 g Mondamin, 150 g Mehl, 1 Ei, 65 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillintraubenzucker, 80 g Margarine – Creme: 20 g Mondamin, 1/4 Liter Milch, 20 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillintraubenzucker, 100 g Margarine – 500 bis 750 g Früchte, Zucker

Mondamin und Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte das Ei schlagen, Zucker, Mondamin-Vanillintraubenzucker und Fett in Flöckchen darüber verteilen. Alles rasch verkneten, kurze Zeit kühl stellen, Boden und Rand einer ungefetteten Springform mit Teig auslegen und bei starker Hitze etwa 20 – 30 Minuten backen. Aus den übrigen Zutaten eine Creme kochen und das Fett darin zergehen lassen. Die Creme kaltrühren, die Hälfte auf den erkalteten Tortenboden streichen und gezuckerte rohe oder gedunstete Früchte darauf verteilen. Die Torte mit restlicher Creme garnieren.

Das große Paket MONDAMIN kostet nur 88 Pfennig

Ein neues Rezept – ein neuer Beweis:

Nicht umsonst ist

MONDAMIN

das meistgekaufte

Erzeugnis seiner Art!

ten Zutaten zu einem glatten Knetteig verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig 3 mm dick auswellen und mit beliebigen Förmchen ausstechen. Mit Milch oder verquirltem Eigelb bestreichen, Kümmelkörner, Mohn oder Paprika aufstreuen. Bei guter Mittelhitze backen, jedoch darauf achten, daß das Gebäck nicht zu dunkel wird, da es sonst leicht bitter schmeckt.

Gefülltes Käsegebäck

(Abb. 3, obere Platte)

Zutaten: 125 g gehackte Haferflocken, 75 g Mehl, 75 g Butter (Margarine), 2 bis 3 Eßlöffel Wasser oder Milch, 1 Ei, 60 g Reibekäse, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Backpulver. — Mehl mit Salz und Backpulver aufs Backbrett sieben, Haferflocken darüberstreuen, das mit Wasser (Milch) verklopfte Ei in die Mitte des gehäuften Mehls geben, Fettflöckchen auf dem Mehl verteilen, Käse überstreuen. Nun alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig 2 mm dick auswellen, Teigscheiben von 3 bis 4 cm

Weincreme ist schnell zubereitet und schmeckt ausgezeichnet

Durchmesser ausstechen und die Hälfte dieser Teigplättchen mit einer Gabel mehrfach durchstechen. Mit Milch bepinseln und 10 bis 12 Minuten bei guter Mittelhitze backen. Erkaltet, werden je zwei Teigscheiben (je eine glatte und eine durchstochene) mit Käsecreme bestrichen und zusammengesetzt. Für die Käsecreme 50 g Butter sahnig rühren, 60 g Reibe- oder Weichkäse zufügen und alles vermischen. Die Creme nach Belieben mit einer Prise Paprika würzen.

Weincreme *(Abb. 4)*

Zutaten: 2 Eier, 100 g Zucker, ½ l Weiß- oder Apfelwein, 10 g Stärkemehl, Saft und Schale einer halben Zitrone, 8 Blatt weiße Gelatine, 1 Prise Salz; zum Garnieren: Weinbeeren, Schlagsahne.

Eigelb, Zucker, Wein, Stärkemehl, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft sowie Salz sehr gut verrühren und im Wasserbad so lange schlagen, bis der Schläger mit der Masse leicht überzogen ist. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und zur geschlagenen Masse geben. Vom Feuer nehmen und kalt stellen. Kurz vor dem Erstarren den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Die Creme in eine Glasschale füllen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Beeren und Sahne verzieren.

„Das suche ich!“

schreiben viele Leser. Die RELY-Kleiderkiste ist die ideale Mottenkiste und ersetzt den zweiten Kleiderschrank. Bequem unterzubringen. Sperrholz in Metallrahmen, 60×55 140 cm, **nur 69.50 DM.**

Zusätzlich auch mit **Einlegeböden** lieferbar! Verlangen Sie kostenlos ausführlichen Prospekt mit Abbildungen und Kundenurteilen.

Rexroth-Lynen AG., Abt. 57, (16) Michelstadt (Odw.)

In einem Topf gekocht!

Sommerlicher Gemüseeintopf

Zutaten: 500 g Rindfleisch, 1½ l Wasser, Salz, 1 Mazisästchen, 500 g junge Erbsen, 250 g grüne Bohnen, 250 g Mohrrüben, 2 Kohlrabi, 1 Sellerie, 1 kleiner Blumenkohl, 500 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackte Petersilie. — Das Rindfleisch in Salzwasser mit dem Mazisästchen 1 Stunde kochen. Das Gemüse vorbereiten, beliebig kleinschneiden und zu dem Fleisch geben. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, auf das kochende Gemüse geben und alles garen. Das Fleisch herausnehmen, in Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben. Das Ganze abschmekken und mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Sommerlicher Gemüsetopf mit Mark- oder Speckklößchen

Zutaten: 500 g junge Erbsen, 250 g grüne Bohnen, 250 g Mohrrüben, 2 Kohlrabi, Selleriekraut, 1 l Wasser, 1 Mazisästchen; Mark- oder Speckklößchen: 60 g Ochsenmark oder fetter Räucherspeck, 1 Ei, 1 Eigelb, etwa 60 g Semmelmehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackte Petersilie. — Das geputzte Gemüse in 1 l Wasser mit zugegebenem Mazisästchen garen, dann aufs Sieb schütten und das Gemüsewasser auffangen. Das Gemüse beliebig kleinschneiden. Das Gemüsewasser mit aus Maggis Brühwürfel hergestellter Brühe auf etwa 1½ l auffüllen, abschmecken und das Gemüse wieder hineingeben. Mark oder Speck zerlassen, auskühlen lassen und dann schaumig rühren, die übrigen Zutaten hinzufügen, die Masse gut verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Nun Klößchen formen und in der Brühe mit dem Gemüse garen. (Es empfiehlt sich, zuerst einen Probekloß zu machen!) Das Ganze nicht mehr kochen, sondern nur ziehen lassen. Den Gemüsetopf mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

...spart beim Einmachen Zeit, Geld und Mühe.

Durch einfaches Verdünnen
mit klarem Wasser gewinnen
Sie aus 1 Flasche Essig-Essenz
4 1/2 Weinflaschen
feinen, reinen Einmach-Essig

...wohlschmeckend — bekömmlich — preiswert

SPEYER & GRUND GMBH · FRANKFURT/M.

Die Pflaumen sind reif

Pflaumen unterscheiden sich von den Zwetschgen dadurch, daß sie runder, größer und heller in der Farbe sind. Sie sind auch meist süßer und saftiger und deshalb nicht so haltbar. Aus diesem Grunde müssen wir die Erntezeit richtig nützen und die Pflaumen zu leckeren Gerichten verarbeiten.

Englisches Pflaumenjam

Reife Pflaumen werden kurz mit heißem Wasser überbrüht, dann läßt sich die Haut gut abziehen. Die abgezogenen Pflaumen werden entsteint und mit 1 kg Zukker je Kilo Frucht 20 Minuten gekocht. Dabei zerfallen die Früchte etwas, ohne jedoch musig zu werden. Das fertige Jam wird dann in trockene Zubindegläser gefüllt und nach dem Erkalten mit Einmachcellophan zugebunden oder aber noch besser in Einkochgläser gefüllt und 30 Minuten bei 90 Grad erhitzt.

Pflaumenhütchen

Von ½ l Milch und 1 Päckchen Vanillepuddingpulver kocht man nach Vorschrift einen Pudding, süßt ihn nach Geschmack und gibt noch 30 g in Rum angefeuchtete Kokosflocken hinein. Den Pudding füllt man in kleine, mit Wasser ausgespülte Puddingförmchen, Tassen oder Schüsselchen und stürzt ihn nach dem Erkalten auf kleine Glasteller. — Inzwischen halbiert man so viel Pflaumen, wie zum Garnieren der Puddinge erforderlich sind, und läßt sie einen Augenblick in Zuckerwasser aufkochen. Dann hebt man sie heraus, füllt sie mit einer pikanten Marmelade (Preiselbeeren) und setzt die Pflaumenhälften oben auf die kleinen Puddinge. Den Pflaumensaft gießt man darüber.

Pflaumenfenstergucker

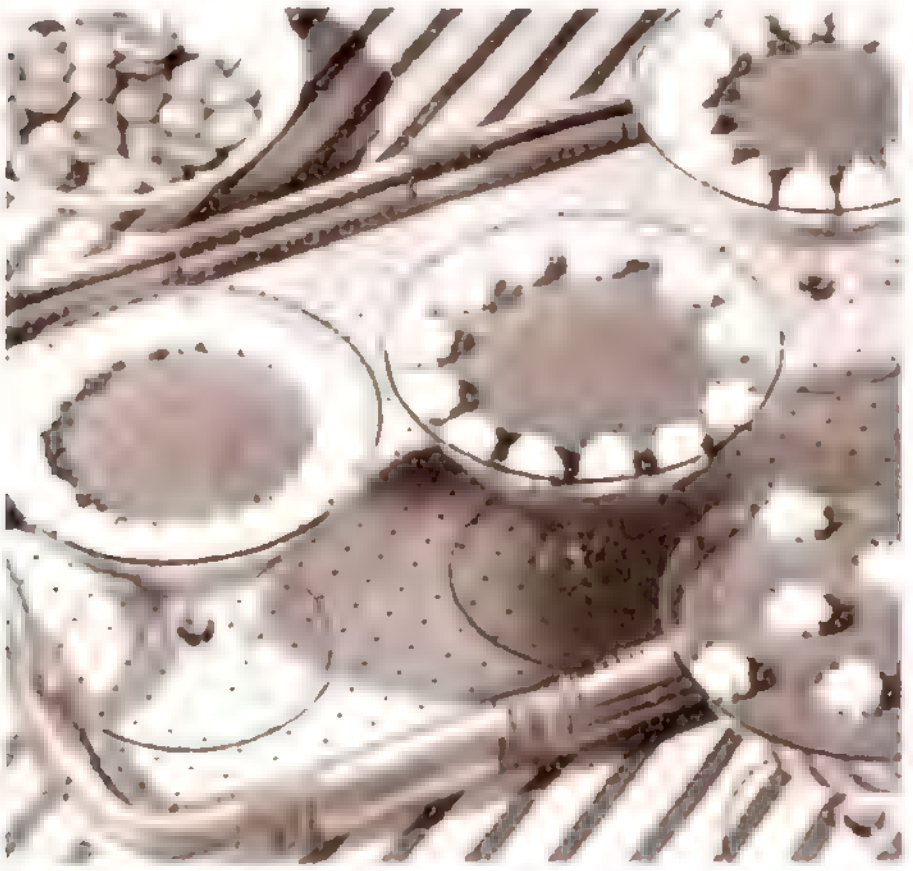
Von 200 g Mehl, 100 g Mondamin oder Gustin, 1 Ei, 125 g Butter, 80 g Zucker, 2 gestrichenen Teelöffeln Backpulver,

1 Prise Salz und etwas Zimt stellt man einen Mürbeteig her. Diesen rollt man aus und radelt etwa 16 cm große Quadrate aus. Auf die eine Hälfte eines Quadrates legt man 6 halbierte und gezukkerte Pflaumen, mit der Schnittfläche nach unten. Aus der anderen Hälfte sticht man mit einem kleinen runden Ausstecher (auch Fingerhut) 6 Löcher aus. Dann schlägt man den Teig zusammen, so daß die Pflaumen durch die ausgestochenen Teiglöcher schauen. Man drückt die Teigränder gut an, bestreicht

die Fenstergucker mit Eidotter und bäckt sie in der Röhre goldbraun.

Pflaumen-Wein-Gelee

Zutaten: 500 g Pflaumen, 1/8 l Wasser, 100—125 g (4—5 gut gehäufte Eßlöf-



fel) Zucker, 1 Päckchen Oetker „Regina"-Gelatine gemahlen, rot, 5 Eßlöffel kaltes Wasser, 1/8 l Wein, 5 Eßlöffel Kondensmilch. — Die Pflaumen waschen, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und in 1/8 l Wasser mit dem Zucker weichkochen, dann durch ein Sieb streichen. Die Gelatine mit den 5 Eßlöffel Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen und unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Die Gelatinelösung mit dem Wein unter das Pflaumenmark rühren und es kalt stellen. Wenn die Speise anfängt, dicklich zu werden, die Kondensmilch darunterschlagen. Das Gelee in eine Glasschale füllen und kalt stellen, damit es fest wird. Nach Belieben kann man die Speise noch mit Schlagsahne garnieren.

Pflaumentorte mit Streuseln

Zutaten zum Teig: 250 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei, 100 g Butter oder Margarine, 1/2 Päckchen Backpulver, 1/2 Päckchen Vanillezucker, Saft und Schale von 1/2 Zitrone, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Prise Salz.

Zum Belag: 1 kg Pflaumen (Zwetschgen), Zucker nach Geschmack, Zimt.

Mit der Sommermode gehen

Sommerkleid und Handtasche aus dem gleichen bunten Stoff.

Für nur 4.65 DM erhalten Sie einen auswechselbaren Messingverschlußbügel, Schnittmuster für 5 verschiedene Taschen und die Arbeitsanleitung. Danach schneidern Sie sich Ihre Handtaschen selbst. Es ist kinderleicht. — **Den Bügel kaufen Sie nur einmal und wechseln ihn bequem jeweils aus.**

KEVER GMBH
KELKHEIM / TAUNUS, POSTFACH 41
Versand spesenfrei gegen Nachnahme. Kein Risiko! Bei Nichtgefallen Geld sofort zurück!

BETTFEDERN

BLAHUT

(füllfertig)
in jeder Preislage, auch handgeschlissene,
fertige Betten
Stepp-, Daunen-, Tagesdecken und Bettwäsche von der Fachfirma

BLAHUT M, Furth i. Wald

Verlangen Sie **unbedingt** Angebot, bevor Sie Ihren Bedarf anderweitig decken.

Mona

der direkte PERLON-Strumpf
* direkt — weil nur ab Fabrik!
100.000 Frauen lassen sich aus gutem Grund ihre STRÜMPFE schicken. Warum, sagt Ihnen der reichillustr. Katalog — Anfragen an **Abt. N**

MONA

MONA KARLSRUHE

1000 SCHREIBMASCHINEN
stehen abrufbereit in **unseren** Lägern.
VIELE GÜNSTIGE GELEGENHEITEN
z. Teil neuwertig u. aus Retouren
zu stark herabgesetzten Preisen
trotzdem 24 Raten. Alle Fabrikate
Fordern Sie unseren Gratis-Katalog Nr. A 111

NOTHEL & CO Deutschlands großes Büromaschinenhaus

Göttingen Weender Str. 11 | **Essen** Gemarkenstr. 51 | **Hamburg** Steinstr. 5-7

Für die Streusel: 75 g Butter oder Margarine, 100 g Mehl, 75 g Zucker, 1/2 Päckchen Vanillezucker, etwas Zimt.

Für den Teig vermischt man das Mehl mit dem Backpulver und siebt es auf das Backbrett. In die Mitte des Mehls drückt man mit einem Löffel eine Vertiefung und gibt in diese Zucker, Ei, Gewürze und die Flüssigkeit. Mit einem Teil des Mehls arbeitet man alle Zutaten schnell zusammen, damit ein dicker Brei entsteht. Die kalte Butter oder Margarine schneidet man in Stücke, bestäubt sie mit etwas Mehl und drückt sie mit dem Handballen zu einem Kloß zusammen. Von der Mitte aus verarbeitet man nun alle Zutaten zu einem glatten Teig, wobei der Teig nur lose angefaßt werden darf. Vor dem Auswellen stellt man den Teig etwa 1/2 Stunde kalt. Man rollt ihn dann reichlich messerrückendick aus, wobei mit dem Wellholz nicht fest aufgedrückt werden darf. Mit dem Teig legt man eine Springform mit Rand aus Die halbierten und entkernten Pflaumen legt man schuppenartig dicht übereinander, bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt dann die Streusel darüber. Für diese siebt man das Mehl in eine Schüssel und vermischt es mit Zucker, Vanillezucker und Zimt. Die Butter gibt man in kleinen Flöckchen dazu und vermengt sie mit dem Mehl. Man nimmt dazu entweder

die Finger oder zwei Gabeln. Die Backzeit beträgt etwa 30 Minuten bei Mittelhitze. Sind die Pflaumen sehr saftig, dann empfiehlt es sich, auf den Teigboden zuerst Semmelbrösel zu streuen.

GETRÄNK des Monats

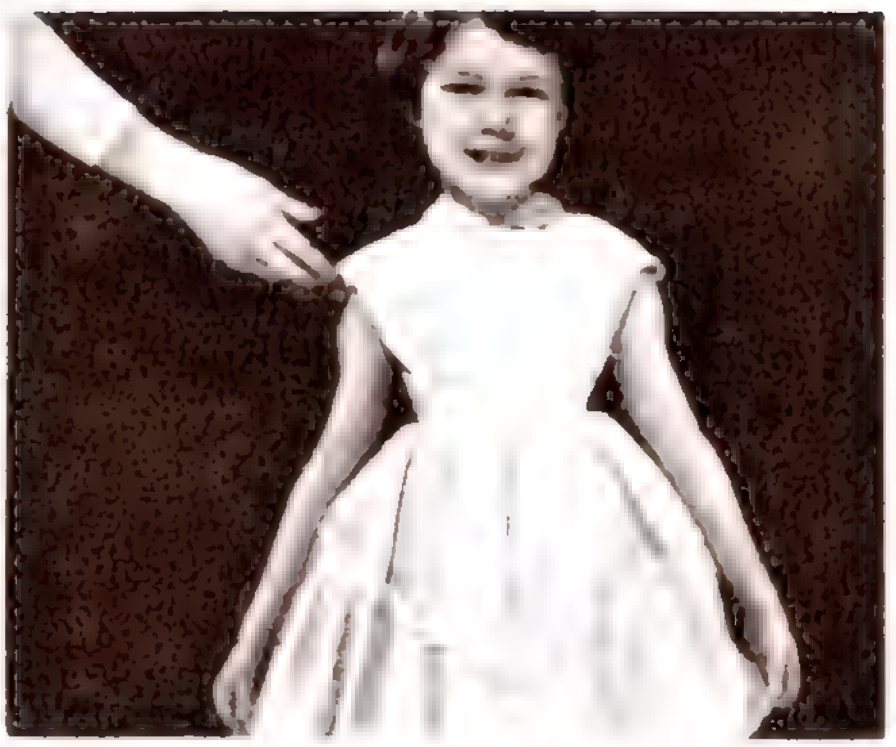
Schokoladen-Mischgetränk

(eisgekühlt)

Milch-Mischgetränke sind bekömmlich, billig und sehr erfrischend, wenn sie eisgekühlt serviert werden.

Zutaten für vier Portionsgläser: ³/₈ l Milch, 3 Eßl. geriebene Blockschokolade, ¹/₈ l süße Sahne, Zucker nach Geschmack, 2 Eigelb, 2 Eßl. kleingehackte Eiswürfel. — Milch zum Kochen bringen, geriebene Schokolade zugeben und aufkochen, erkalten lassen, in dieser Zeit die Schokoladenmilch öfters umrühren, damit sich keine Haut bildet. In einen Mischbecher Eisstückchen, Sahne, Eigelb und Milchschokolade geben, tüchtig schütteln, damit sich die Zutaten gut vermischen. Wer glücklicher Besitzer eines elektrischen Mixgerätes ist, mischt in diesem das Getränk in Sekundenschnelle.

Damit es bei Freunden des Alkohols keine Enttäuschung gibt, können Sie jedem Glas einen kräftigen Schuß Kognak oder Rum beifügen, wenn dies gewünscht wird.



Ahaa..auch UHU-*Line!*

denkt sich ein Jeder, dem die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche und Kleidung begegnet. Immer neu gekleidet zu sein - dieses beglückende Gefühl schenkt uns eben UHU-*Line*. Welche Mutti ist nicht stolz darauf, wenn Ihr Töchterchen sich in diesem Kleidchen eitel dreht! Und das wippt und schwingt, genau wie damals, als es neu war, trotz so vieler Waschen. Das macht UHU-*Line*, diese vielbegehrte Wäschesteife. UHU-*Line* steift elastisch, wirkt gleichzeitig schmutzabweisend und hält deshalb Wäsche und Kleidungsstücke länger am Leben UHU-*Line* erleichtert das Bügeln macht weiße Wäsche noch weißer und bunte noch leuchtender. Eine Behandlung mit UHU-*Line* überdauert mehrere Waschen und erhält

Jetzt auch in der praktischen Plastikflasche für DM 1,— oder DM 1,60

... die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche.

Neu: die Haushalttube im Großformat für DM 1,60 Normaltube für DM 1,—; beide Tuben mit neuem Steckverschluß, der nicht festklebt.
Behandlungsvorschrift für Petticoats
La 423 in der Gebrauchsanweisung

Wie man Kompottfrüchte richtig behandelt

Bei der Herstellung von Kompott ist man bestrebt, die Früchte so appetitlich wie möglich auf den Tisch zu bringen. Leider geht das vielfach auf Kosten des guten Geschmacks und vor allen Dingen des köstlichen Aromas. Wir wissen zur Genüge, daß im Kerngehäuse und in der Schale nicht nur ein Mehrfaches der wertvollen Vitamine sitzt, sondern daß auch die Aromastoffe vorwiegend in der Schale zu suchen sind. Legen wir z. B. Äpfel oder Quitten ins Zimmer, so strömt uns ein herrlicher Duft entgegen, legen wir aber die gleichen Früchte geschält ins Zimmer, so werden wir kaum einen Duft verspüren.

Diese Erkenntnis sollten wir uns beim Kochen von Kompottfrüchten zunutze

machen. Kirschen, die mit dem Stein gekocht werden, haben zweifellos einen besseren Geschmack und ein besseres Aroma als solche, die entsteint zur Verwendung kommen. Das gleiche gilt für Zwetschgen, Pfirsiche und Aprikosen. Vielfach werden diese Früchte vorher noch geschält. Bei Zwetschgen erhalten wir von der geschälten Frucht eine gelbliche Brühe, während die ungeschälte Frucht eine weinrote, ins Bläuliche übergehende Brühe ergibt. Will man die Früchte entsteint und geschält verwenden, so sollte man die Schalen mit einigen aufgeklopften Kernen bei mäßigem Feuer langsam kochen lassen. Diese Brühe wird später abgeseiht, gezuckert und zum Kochen der geschälten Früchte verwendet. Nach Belieben fügt man einen kleinen Schuß Arrak hinzu. Arrak hat gegenüber Rum, Kognak und ähnlichem den Vorzug, daß er helle Früchte nicht verfärbt. Bei Kirschen oder Zwetschgen verwenden wir zweckmäßig Kirsch- oder Zwetschgenwasser (also Branntwein), wobei wir die Kerne dann leicht entbehren können, da in diesem Schnaps diese Aromastoffe enthalten sind. Beim Kochen von Apfelkompott oder -mus ist ein Schuß Arrak besonders empfehlenswert. Wünschen wir ein helles Kompott, so müssen wir den geeigneten Apfel verwenden. Schalen und Kerngehäuse werden wie oben erwähnt vorher ausgekocht und diese Brühe zum Kompott verwendet. Bei dunklem Apfelmus kochen wir die Äpfel mit Schale und Kerngehäuse. Als Aromastoffe dienen Zimt und Zitrone. Das gleiche gilt für Birnen.

Die Kerne von Steinobst enthalten die sogenannte Bittermandelsäure. Diese ist, in ganz geringen Mengen genossen, unschädlich, so daß in dieser Beziehung keine Bedenken bestehen. Kompott wird stets in flachem Geschirr in kleinen Mengen gekocht. Bei größeren Quanten empfiehlt es sich, das Obst in mehreren Partien zu kochen, wobei man stets die gleiche Brühe verwendet, so daß durch übermäßige Wasserverwendung das Aroma nicht leidet. Töpfe müssen von tadelloser Beschaffenheit sein, am besten geeignet dafür sind Emailtöpfe; Eisen- und Aluminiumtöpfe verfärben die Kompotte.

Schmunzelfrühstück
am Sonntag mit

Käse aus Holland

Mutti strahlt ihr schönstes Sonntagslacheln
heute ist der Tag, an dem sie ihre ganze Familie bei
sammen hat. Da darf naturlich eines nicht fehlen:
echter Kase aus Holland. Ihn mogen alle gern.

Aber bitte aufgepaßt beim Kasekauf!
Sagen Sie nicht einfach „Holländer". Verlangen Sie immer

Holland-Gouda (48 · Fett i. T.) ▶ HOLLAND 40° HOLLAND ◀ **Holland-Edamer** (40 · Fett i. T.)

dann bekommen Sie den echten Kase aus Holland. Man nennt ihn mit Recht ein Spitzenprodukt der hollandischen Molkereiwirtschaft. Denn nur das Beste kommt uber die Grenze.

Nahrungsmittel und Delikatesse: Käse aus Holland

Nähe sticke stopfe

mit der vielfach bewährten elektrischen

ANGELA

handlich
preiswert
zuverlässig

viele Modelle – auch Zickzack!

Anfragen und Prospekte beim Fachhandel
oder Angelawerk W 72, Kappeln / Schlei

TEPPICHE

VORWERK

Jetzt kaufen – später zahlen!

4–18 Monate Kredit. Barrabatt auf viele Teppiche. Markenware zu Mindestpreisen, auch ohne Anzahlung.

Werbeangebot: Durchgew. Velourteppiche »TEHERAN«. Herrliche Persermuster, wundervoll weicher Flor. 315000 Fäden pro qm, über 40000 Stück verkauft

240x350 cm 181,60,
190x300 cm 122,50,
160x240 cm nur DM **81,90**

Verlangen Sie 700 Orig.-Prober und Farbbilder von Teppichen, Bettumrandung., Läufern, auch Kokos und Sisal. Schreiben Sie bitte: »Erbitte portofrei auf 5 Tage die Kibek-Kollektion«. Kein Vertreter.

Teppiche für wenig Geld vom größten Teppichhaus der Welt!

Teppich-Kibek

Hausfach 211 H · ELMSHORN

Ein feines DESSERT

Dessertstücke aus Java

Als Zutaten werden gebraucht: 4 Eiweiß, 160 g Puderzucker, 100 g Mandeln, 6 g gestoßener Zimt, 1 Messerspitze gestoßener Ingwer, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz, Quittengelee. — Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (der Schnitt mit einem Messer muß darin sichtbar sein) und 50 g Puderzucker einschlagen. Die ungeschälten Mandeln reiben, mit 50 g Puderzucker sowie Zimt, Ingwer, Zitronenschale, Salz mischen und in die Schaummasse einrühren. Mit einem Kaffeelöffel auf ein gefettetes Backblech Teighäufchen setzen, mit Puderzucker überstäuben und bei 180 Grad C (schwache Mittelhitze) ausbacken. Das dauert etwa 15 bis 18 Minuten. Nach dem Erkalten die Dessertstücke mit Puderzucker bestäuben und mit Quittengelee verzieren.

New Yorker Eiscreme:

Die Zutaten sind: ½ l Milch, 6 Eigelb, 250 g Zucker, ¾ l süße Sahne, 12 Blatt weiße, 2 Blatt rote Gelatine, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz. — Die Milch mit 125 g Zucker aufs Feuer setzen und langsam bis nahe zum Kochen bringen. Inzwischen die Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Beide Mischungen zusammengießen und im Wasserbad so lange rühren, bis die Masse eindickt. Der richtige Grad ist erreicht, wenn der Rührlöffel mit der Crememasse dünn überzogen ist. Auf keinen Fall darf die Masse kochen. Den Topf vom Feuer nehmen, Sahne, Vanillezucker und Salz zufügen. Ein Viertel der Masse wegnehmen. 2 Blatt weiße sowie 2 Blatt rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in wenig heißem Wasser auflösen und unter diese Crememasse mischen. Unter die andere Crememasse die ebenfalls eingeweichten, ausgedrückten und aufgelösten 10 Blatt weiße Gelatine mischen. Nun in eine kalt ausgespülte Rechteckform die Hälfte der hellen Masse einfüllen und kalt stellen. Wenn die Masse erstarrt ist, die rote Crememasse einfüllen und wieder erstarren lassen. Nun die restliche helle Masse aufgießen und kalt stellen. Erst wenn sie völlig erkaltet ist, wird die Creme gefroren. — Aber auch in Bombenform kann die Eiscreme serviert werden. Hierfür eine Bombenform kalt ausspülen. Von der hellen Masse einfüllen. Am äußeren Rand kalt naßgemachte Becher oder andere Porzellanförmchen einstellen und beschweren. Wenn die Masse erstarrt ist, die Förmchen oder Becher herausnehmen und die gewonnene Höhlung mit roter Crememasse füllen. Wieder erstarren lassen. Zuletzt mit heller Masse auffüllen. Erst nach völligem Erkalten wird die Creme gefroren.

Frau Klara gibt Einkoch-ratschläge

Die Obsternte der vergangenen Jahre war vielfach eine sehr bescheidene, so daß manche Haushalte auf das Einkochen von Vorräten für den Winter verzichten mußten. Dieses Jahr nun erfreuen wir uns wieder einmal einer besseren Ernte, so daß jeder gut geführte Haushalt die günstige Gelegenheit wahrnehmen und vor allem recht viel Obst einkochen wird. Auch Frau Klara, eine im Einkochen erfahrene Hausfrau, freut sich, wieder einmal ihren ganzen Gläserbestand mit den verschiedensten Früchten und Gemüsen füllen zu können, und sie hat alle Vorbereitungen getroffen, Gläser und Gummiringe gründlich gereinigt und bereitgelegt, damit sie die nun in schneller Folge anfallenden Überschüsse aus dem Garten und auf dem Markt jeweils sofort einkochen kann. Sie weiß nur allzugut, daß sie im Winter, wenn alle diese Dinge wieder sehr teuer sind, manche Mark sparen kann, weil sie dann auf ihre Einkochvorräte zurückgreifen kann. Und ihre junge Nachbarin, Frau Barbara, will es ihr gleichtun, denn sie hat in der kurzen Zeit ihrer Hausfrauentätigkeit schon so viel von ihrer freundlichen Nachbarin gelernt und will ihren Rat auch beim Einkochen befolgen. Bei ihrem letzten abendlichen Plauderstündchen mit ihr entwickelte sich das nachstehend wiedergegebene Gespräch, das auch unseren Hausfrauen-Leserinnen den einen oder anderen Einkochwink verraten dürfte.

Barbara: „Ich möchte in diesem Jahr vor allem recht viel Obst einkochen und hätte gerne einmal gewußt, wie ich das Hochsteigen und Verfärben der Früchte und Beeren in den Gläsern verhindern kann. Meine im Vorjahr auf dem Markt gekauften Heidelbeeren waren durch das Hochsteigen im Glas etwas unansehnlich und auch bitter geworden."

Klara: „Wenn die Früchte im Glas hochsteigen, kann das auf eine zu schnelle und zu starke Erhitzung zurückzuführen sein. Manche Hausfrauen glauben, wenn sie möglichst schnell und stark erhitzen, Zeit sparen zu können. Sie erweisen sich damit aber meistens einen schlechten Dienst. Verwenden Sie übrigens auch keine zu reifen oder zu weichen Früchte zum Einkochen, denn diese geben beim Erhitzen zuviel Saft ab, werden also leichter und steigen dann im Glas hoch. Auch zuviel Zucker dürfen Sie nicht verwenden, weil eine zu starke Zuckerlösung schwerer ist als die Früchte, so daß diese dann nach der Oberfläche drängen. Geben Sie also lieber vor dem Verbrauch des Glasinhaltes noch etwas Zucker hinzu, wenn Sie das Kompott süßer haben wollen. Das Verfärben der aus der Flüssigkeit herausragenden Früchte ist ein natürlicher Vorgang, der auf den im luftverdünnten Raum im oberen Teil des Glases noch vorhandenen Sauerstoff zurückzuführen ist. Füllen Sie also die Früchte nie zu hoch ein, die Flüssigkeit muß immer über den Früchten stehen, diese also völlig bedecken. Was ich Ihnen hier sage, habe ich vor zwei Jahren im »Ratgeber«, den Sie ja nun auch abonniert

haben, gelesen und damit die besten Erfahrungen gemacht. Sie finden diese Anleitungen aber auch im Weck-Einkochbuch, das Sie sich unbedingt sofort kaufen müssen. Es kostet übrigens nur 60 Pfennig."

Barbara: „Dann ist also das Bitterwerden der Heidelbeeren wohl auch auf das Hochsteigen zurückzuführen?"

Klara: „Nein! Das Bitterwerden hat andere Gründe, denn die aus der Flüssigkeit herausragenden Früchte verändern ihren ursprünglichen Geschmack kaum. Sie hatten Ihre Heidelbeeren aber auf dem Markt gekauft, wo sie vermutlich stundenlang gelagert und der Sonne ausgesetzt waren. Dadurch werden die Beeren weich und verlieren damit ihre Eignung zum Einkochen. Heidelbeeren, die eingekocht werden sollen, müssen noch rollen, also noch fest sein."

Barbara: „Von einer Bekannten hörte ich einmal, daß sie die Ringe vor dem Auflegen mit Eiweiß bestreiche und damit einen sicheren und festen Verschluß erziele. Haben Sie das auch schon ausprobiert?"

Klara: „Das ist Unsinn, was Sie da gehört haben! Mit Eiweiß bestrichene Gummiringe können leicht zu einem Scheinverschluß führen, weil sie das Glas nur zukleben. Wenn dann im geschlossenen Glas irgend etwas nicht in Ordnung ist, was sich sonst durch das Aufgehen des Glases anzeigt, bleibt das Glas zugeklebt, der Inhalt aber verdirbt. Lassen Sie also die Finger von solchen Experimenten!"

Barbara: „Um dieses Jahr recht viel einkochen zu können, werde ich heuer die Gläser im Einkochtopf auch einmal übereinanderstellen. Ich habe aber immer etwas Bedenken, daß Wasser in die unteren Gläser eindringt."

Klara: „Ihre Bedenken sind völlig überflüssig. Wenn Sie gute Bügel und einwandfreie Gummiringe verwenden, ist das Eindringen von Wasser in die unteren Gläser unmöglich. Sie brauchen also nicht ängstlich zu sein. Jedenfalls sparen Sie mit dem Übereinanderstellen der Gläser viel Zeit, denn Sie können eine größere Anzahl gefüllter Gläser in verhältnismäßig kurzer Zeit einkochen."

Barbara: „Nun hätte ich noch eine ganz besondere Frage: Da ist mir vor einigen Tagen im Schaufenster des Haushaltswarengeschäftes, in dem ich einkaufe, ein Plakat aufgefallen, auf dem zu lesen war, daß fünfzig Gläser Maike WECK und ein kompletter Einkochapparat nichts kosten, weil ich beim Selbsteinkochen mit jedem Glas 1 DM spare. Auch in der mir im Geschäft ausgehändigten Preisliste für WECK-Erzeugnisse fand ich einen Hinweis, daß ich 50 DM spare, wenn ich fünfzig Gläser einkoche. Ich werde daraus nicht ganz klug. Kann ich wirklich soviel Geld sparen, wenn ich selbst einkoche?"

Klara: „Ja, das stimmt tatsächlich! Das Plakat habe ich auch gesehen und war im ersten Augenblick darüber verblüfft. Aber auf die Ausrechnung in der WECK-Preisliste, die Sie ja auch gelesen haben, können Sie sich verlassen. Schon seit einigen Jahren werden die Selbstkosten für das Einkochen von Obst oder Gemüse durch die Firma WECK genau berechnet und in ihrer Preisliste veröffentlicht. Man spart tatsächlich beim Selbsteinkochen eines mit Obst oder Gemüse gefüllten 1-Liter-Einkochglases im Durchschnitt 1 DM."

Barbara: „Ich hätte nicht gedacht, daß das so viel ausmacht."

Klara: „Das ist aber wirklich so. Sehen Sie sich nur einmal die Preise von Fertigprodukten an, dann werden Sie selbst zu der Überzeugung kommen, daß das Selbsteinkochen sich in jedem Fall auch heute noch lohnt."

Barbara: „Nun habe ich aber wieder manches von Ihnen gelernt, liebe Frau Nachbarin! Schönen Dank auch und gute Nacht!"

Klara: „Gute Nacht! Ein andermal wieder! Ich kann Ihnen noch manches Wissenswerte über das Einkochen sagen, was allzuleicht unbeachtet bleibt. Wenn dann einmal ein Mißerfolg eintritt, wird die Schuld allen möglichen Dingen zugeschoben, nur nicht sich selbst. Das nächstemal will ich Ihnen dann auch einmal etwas darüber sagen, was zu tun ist, wenn einmal ein Glas aufgehen sollte und welche Ursachen zu diesem Aufgehen führen können. Es gibt hierüber so manches zu sagen."

Wenn Sie einkochen

sollten Sie es nie unterlassen, zuerst im

WECK-Einkochbuch,

das jetzt in neuer Überarbeitung vorliegt, die Vorschriften für das jeweilige Einkochgut nachzulesen. Das neue WECK-Einkochbuch ist für 60 Pfennig in allen Fachgeschäften erhältlich, wenn nicht, erhalten Sie dasselbe gegen Voreinsendung des Betrages in Briefmarken direkt von

J. WECK & CO., (17b) Öflingen/Baden

Kräuter haltbar machen

Auch im Winter brauchen Sie Kräuter, um Ihre Speisen schmackhaft zu machen. Es ist schade, wenn wertvolle Kräuter umkommen, da wir nicht alle gleichzeitig verbrauchen können. Darum müssen wir sie haltbar machen. Die einfachste und bekannteste Art ist das **Trocknen.** Im Schatten trocknen, dann gut nachtrocknen! Es darf keine Feuchtigkeit mehr in den einzelnen Kräutern vorhanden sein. Die geringste in den Kräutern noch vorhandene Feuchtigkeit verdirbt die Kräuter. — Die staubtrockenen Kräuter werden mit der Hand zerrieben und in fest verschlossenen Gläsern aufbewahrt.

Ein weniger bekanntes, vorzügliches Rezept:

Kräuter unter Öl. Hierzu nimmt man verschiedene Gewürzkräuter, die man alle fein schneidet und gut miteinander mischt. Diese gemischten, feingeschnittenen Kräuter werden etwas gesalzen, fest in kleine Gläser gedrückt und dann mit Speiseöl übergossen. Das Öl muß 3 bis 5 cm über den Kräutern stehen. Dann wird das Glas zugebunden. Diese Vorschrift können Sie auf fast alle Kräuter anwenden.

Speisesalz als Kräutersalz verbessert!

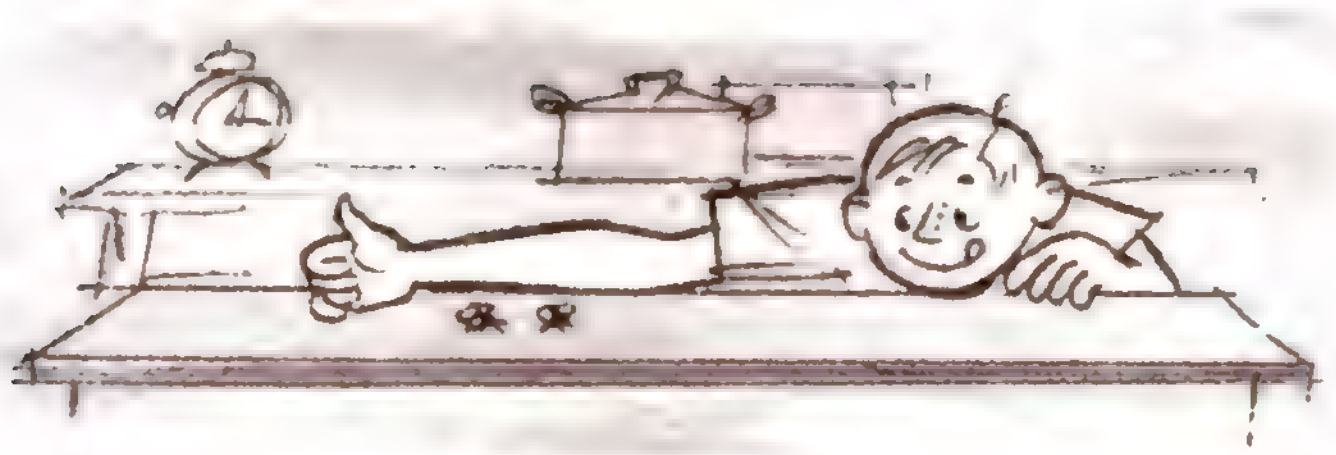
Sehr einfach können Sie sich Kräutersalze selbst herstellen. Entweder Sie geben die getrockneten, fein zu Staub geriebenen und dann durchgesiebten Kräuter dem Salz zu, oder aber Sie lassen frische Kräuter in dem Salz aufziehen. Der erste Weg ist der einfachere.

Als **Suppenwürze** wählt man von jedem etwas, von den stark schmeckenden Kräutern nicht zuviel. Das richtige Maß müssen Sie vorher ausprobieren, selbst im Gefühl haben, damit Sie den für Sie richtigen Geschmack herausbekommen. Ein gutes Rezept: 50 g Petersilie, 150 g Petersilienwurzeln, 150 g Sellerieknollen, 50 g Selleriebläter, 50 g Porree, 50 g Schnittlauch, 50 g Zwiebeln, 10 g Dill, 10 g Majoran, 5 g Salbei, 5 g Liebstöckel, 10 g Basilikum, 2 g Knoblauchzwiebeln, 30 bis 35 g große dicke Tomaten, wenn man hat, 2 Pfund Pilze. Alles wird kleingeschnitten, je kleiner, desto besser. Kräuter, Tomaten, Pilze, alles zusammen wird ohne Wasserzusatz auf kleinem Feuer unter ständigem Umrühren ordentlich gekocht, bis alles weich und gar ist. Dann drückt man die Masse heiß durch ein Tuch bzw. feines Sieb, setzt etwas Salz zu und läßt den Saft auf dem Feuer eindicken. Der eingedickte Saft bleibt bis zum Klären stehen, wird abgegossen und in kleine Flaschen gefüllt. Oben auf den Saft eine Schicht Speiseöl schütten, dann Flaschen zubinden.

Auf diese Weise bekommen Sie eine äußerst schmackhafte Suppen- und Speisewürze für alle Zwecke.

Vorkommen: In Gärten angebaut, auf feuchten Wiesen. — Einsammeln: Blätter während der Blütezeit pflükken. — Anwendung: Als Tee gegen Magenverstimmung, Übelkeit, Erbrechen, Gallensteinbeschwerden, Leberleiden, Herzschwäche, Kopfweh, Zahnschmerz, Husten und Heiserkeit.

Für Gardinen MHZ-Schienen
IN ALLEN GUTEN FACHGESCHÄFTEN



Zwei Fliegen auf einen Schlag

Die eine heißt Kohlenvergeudung, die zweite Mühe- und Zeitvergeudung.

Diese Nachteile verschwinden, wenn Sie Ihre Heizgeräte richtig bedienen und pflegen, mit selbsttätiger Leistungsregelung ausstatten, keine Schäden dulden und veraltete Herde, Öfen und Kessel durch neuzeitliche ersetzen.

Die Wege zu rationellerem und müheloserem Heizen weisen Ihnen kostenlos die Fachingenieure und Haushaltsberaterinnen der

RUHRKOHLEN-BERATUNGSSTELLEN

Essen,* Rellinghauser Str. 1 · **Berlin-Chlbg. 2,** Uhlandstr. 11 · **Bielefeld,*** Siekerwall 13 · **Bonn,*** Hundsgasse 18 · **Bremen,*** Contrescarpe 132, am Rosenplatz · **Dortmund,** Hohenzollernstr. 6 · **Düsseldorf,*** Immermannstr. 40 · **Duisburg,** Claubergstr. 11 · **Hagen,*** Aschenbergstr. 25 · **Hamburg 1,*** Ballindamm 17 **Hannover,** Alexanderstr. 3, ferner Kohlen- und Brikettberatung Hannover,* Kurt-Schumacher-Str. 26.28 **Kassel,** Akazienweg 19 · **Kiel,** Willestr. 5/7 (ab Frühjahr 1958) · **Köln,** Mevissenstr. 15

Steinkohlen-Beratung: Oberrheinische Kohlenunion, **Mannheim,** Schubertstr. 11. Vertretungen: **Frankfurt a. M.,*** Bethmannstr. 6 · **Mainz,** Uferstr. 19 · **München 2,*** Max-Josef-Str. 5 · **Nürnberg,*** Essenweinstr. 4.6 **Stuttgart,** Königstr. 36

* mit Ausstellungsräumen.

RUHRKOHLE

WARENKUNDE

Reis und Reiserzeugnisse

Ein Nahrungsmittel, von dem sich drei Fünftel der Menschheit hauptsächlich ernährt, verdient, einer näheren Betrachtung unterzogen zu werden. Der hohe Wert des Reises als Volksnahrungsmittel liegt in seinen vielseitigen Vorzügen. Als kalorienreicher Stärketräger stellt Reis ein wärme- und kraftspendendes, nahrhaftes und dabei leichtbekömmliches Nahrungsmittel dar. Daß er außerdem unbegrenzt haltbar und unempfindlich gegen Temperaturschwankungen ist und bequem transportiert und gelagert werden kann, gereicht diesem Universal-Nahrungsmittel zum weiteren Vorteil.

Als seine eigentliche Heimat gilt Ostindien. Heute wird Reis in allen tropischen und subtropischen Gebieten und auch in Europa, besonders in Italien, Spanien und Südfrankreich, angebaut. Er gedeiht nur auf sumpfigen und feuchten Böden, die bisweilen ganz unter Wasser gesetzt werden. Neben dem Sumpfreis, der am meisten angebaut wird und am ertragreichsten ist, gibt es noch den Bergreis, der in den höher gelegenen, bergigen, aber feuchten Orten in Japan, China und anderen asiatischen Ländern angepflanzt wird.

Die Reispflanze hat eine fasrige Wurzel, an welcher sich die mit grasartigen Blättern besetzten Halme ½—1½ m hoch erheben. An ihren Spitzen tragen sie hängende Blütenrispen, woraus sich die Reiskörner entwickeln. Nach erfolgter

Reife wird die Pflanze abgeschnitten, und die Körner werden ausgedroschen. Sie sind von gelblichen oder bräunlichen Hülsen umgeben, von denen sie in speziellen Reismühlen befreit und anschließend nach dem Handelsausdruck geschliffen und poliert, teilweise auch glasiert werden.

Guter Reis muß völlig geruchlos und weiß sein. Wenn er dumpfig riecht, hat er auch einen muffigen Geschmack. Es gibt auch sogenannten Bruchreis, aus zerbrochenen Reiskörnern bestehend, sowie Reismehl und Reisflocken und die bekannte Reisstärke, auch Glanzstärke genannt. Die beim Polieren des Reises abfallende Reiskleie findet für Futterzwecke Verwertung. Dieser Bearbeitungsvorgang ist notwendig, weil der Halbrohreis nur sehr bedingt lagerfähig ist, da sowohl die Samenhaut als auch insbesondere der Keim fetthaltig sind und bei längerer Lagerung zum Ranzigwerden neigen. Dagegen ist der

Viel Freude

bereitet Ihnen allein schon das Lesen des 270 seitigen kostenlosen Photohelfers von der Welt größtem Photohaus. Er enthält alle guten Markenkameras, die PHOTO-PORST mit 1/5 Anzahlung, Rest in 10 Monatsraten bietet, wertvolle Anregungen und schöne Bilder. Ein Postkärtchen genügt.

Abt. 51
Nürnberg

DER PHOTO-PORST

polierte Reis bei geeigneter Lagerung praktisch unbegrenzt haltbar. Zwar wird durch diesen Bearbeitungsvorgang ein Teil der in den Randpartien enthaltenen Vitamine entfernt, was bei völlig einseitiger Ernährung, wie in Ostasien, zu Vitaminmangelerscheinungen führen kann. Unsere vielseitige Kost ist jedoch nicht auf den Reis als einzige Quelle für die Vitaminzufuhr angewiesen. Wer besonderen Wert auf die Erhaltung der Vitamine legt, findet den nur wenig bearbeiteten Halbrohreis in den Reformhäusern. Für den ständigen Konsum ist jedoch der polierte Reis am geeignetsten.

Wenn bei uns der Reis auch bei weitem nicht die Rolle spielt wie bei den asiatischen Völkern, für die er das tägliche Hauptnahrungsmittel darstellt und deren Existenz vom Ausfall der Reisernte abhängt so zählt er doch neben den anderen Getreidearten und Brot und Kartoffeln zu unseren wichtigsten Nahrungsmitteln. Durch seinen neutralen Geschmack und seine vielseitige Verwendungsmöglichkeit in Verbindung mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Tomaten oder mit Milch, Eiern, Früchten und Backobst zubereitet, bietet er der Hausfrau viel Abwechslung in ihrem Küchenzettel. Reis ist die verdaulichste Getreidefrucht, daher auch für den schwächsten Organismus sehr bekömmlich. Diätbedürftige Personen bevorzugen ihn deshalb als Grundlage ihrer Ernährung. Er erscheint deshalb auch regelmäßig in der Schonkost der Krankenhäuser. Mit den einzelnen Reissorten wird die Hausfrau kaum vertraut sein. Es genügt aber, wenn sie beim Einkauf weiß, ob sie „harten" oder „weichen" Reis (Langkorn oder Rundkorn) haben will. Die harten Reissorten haben schmale, längliche Körner und eignen sich vornehmlich als Suppeneinlage, zum Reisrand, zum Eintopf usw., also überall da, wo der Reis besonders locker und körnig sein soll. Zu Milchreis und allen Reissüßspeisen nimmt man hingegen weichen Reis, welcher etwas kleinere und breitere Körner hat. Zu den sogenannten Rundkornsorten gehören insbesondere spanischer, italienischer und ägyptischer Reis.

Endlich habe ich Zeit, Dir zu schreiben. Und das werde ich jetzt viel öfter tun können. Dafür sorgt meine CONSTRUCTA. Stell Dir vor, ich habe eine CONSTRUCTA! Du ahnst nicht, wie glücklich ich bin! Wußtest Du schon, daß die neuen Modelle K 3 und K 5 mit ihrem „neuen CONSTRUCTA-Waschverfahren" ganz erhebliche Verbesserungen aufweisen? Denke Dir:

• fast 40% weniger Stromverbrauch • bis zu 30% weniger Waschmittelverbrauch • **anschließbar auch an Wechselstrom im Etagenhaushalt** • Verwendung aller Waschmittel • nur noch **einmalige** Zugabe der Waschmittel • Preissenkung bei Modell K 3 für Wechselstrom um 315,— DM, für Drehstrom um 200,— DM!

Geblieben aber sind die wesentlichen Merkmale der „klassischen" Waschmethode! Ich denke, Du wirst sie Dir auch bald anschaffen. Ist jetzt nicht die beste Gelegenheit dazu? Vergiß aber nicht: nur eine Waschmaschine hat das Recht, sich CONSTRUCTA zu nennen!

Verlangen Sie unverbindlich Prospekt AE vom C O N S T R U C T A-Werk Düsseldorf-Oberkassel

Ein „wert=voller" Fund

Jeder echte, pensionierte verheiratete Wiener hat seine täglichen Pflichten im Haushalt zur erfüllen. Der eine hilft beim Geschirrabspülen, ein anderer putzt die Schuhe, der dritte holt im Winter die Kohlen aus dem Keller, und der vierte trägt jeden Morgen den Müll und die Asche hinunter in den Hof. Nach neun Uhr früh ist aber das Entleeren von Müll und Asche in die im Hof stehenden großen Mülleimer verboten. So lautet die Hausordnung, nach der sich alle Hausparteien richten müssen, auch wenn sie im vierten Stock wohnen und gern lange schlafen.

Josef Zitzelsberger hat das Amt des Müllkübelentleerens übernommen. „Steh auf, Josef", weckte ihn seine Frau eines Morgens, „ich gehe jetzt in die Markthalle einkaufen — kümmere dich darum, daß der Müllkübel bis neun Uhr in den Hof kommt!"

„Wird erledigt. Sei unbesorgt", versicherte ihr der verschlafene Josef.

„Es ist längst acht Uhr vorbei. Beeile dich!"

Damit ging sie, und Josef, der schon einen Fuß zur Bettdecke herausgestreckt hatte, um seine Bereitwilligkeit zum Verlassen des Bettes zu beweisen, zog nach ihrem Weggang den Fuß wieder zurück, kuschelte sich gemütlich unter die warme Decke und beschloß, noch fünf Minuten Schlaf zuzugeben. Fünf Minuten durfte er sich als pensionierter Verwaltungsobersekretär der Wiener Städtischen Straßenbahn schon noch gönnen.

Josef Zitzelsberger wachte auf. »Der Müll«, war sein erster Gedanke. Er blickte auf die Uhr. Gleich halb zehn. Zu spät! Die Hausmeisterin war ein wahrer Drache. Vor zwei Monaten war er einmal mit dem Müll zehn Minuten zu spät in den Hof gekommen. Er möchte die Strafpredigt nicht noch einmal erleben, die sich damals auf sein Haupt ergoß. Nicht minder fürchtete er allerdings, was seine Frau sagen würde,

Rezept für „süße" Wohnung?

Mit der unerschöpflichen 400-Modelle-Auswahl der berühmten WKS-Markenmöbel ist es keinerlei Kunst mehr, sich ein Nest „mit allen Schikanen" einzurichten. Für den verbautesten Raum und den eigenwilligsten Geschmack gibt es die richtigen Modelle. Dabei sind alle WKS-Künstlermöbel trotz hoher Qualität überraschend preisniedrig. Dürfen wir Sie beraten?

Gutschein R

An die »Neue Gemeinschaft für Wohnkultur e.V.«, Stuttgart N, Kriegsbergstr. 42
Senden Sie mir völlig unverbindlich über das nächste der 75 autorisierten WKS-Einrichtungshäuser bebilderte Wohnbeispiele.
Name: _____
Anschrift: _____

WK SOZIALWERK MÖBEL

wenn sie vom Einkaufen zurückkäme und den Müll noch in der Küche vorfände.

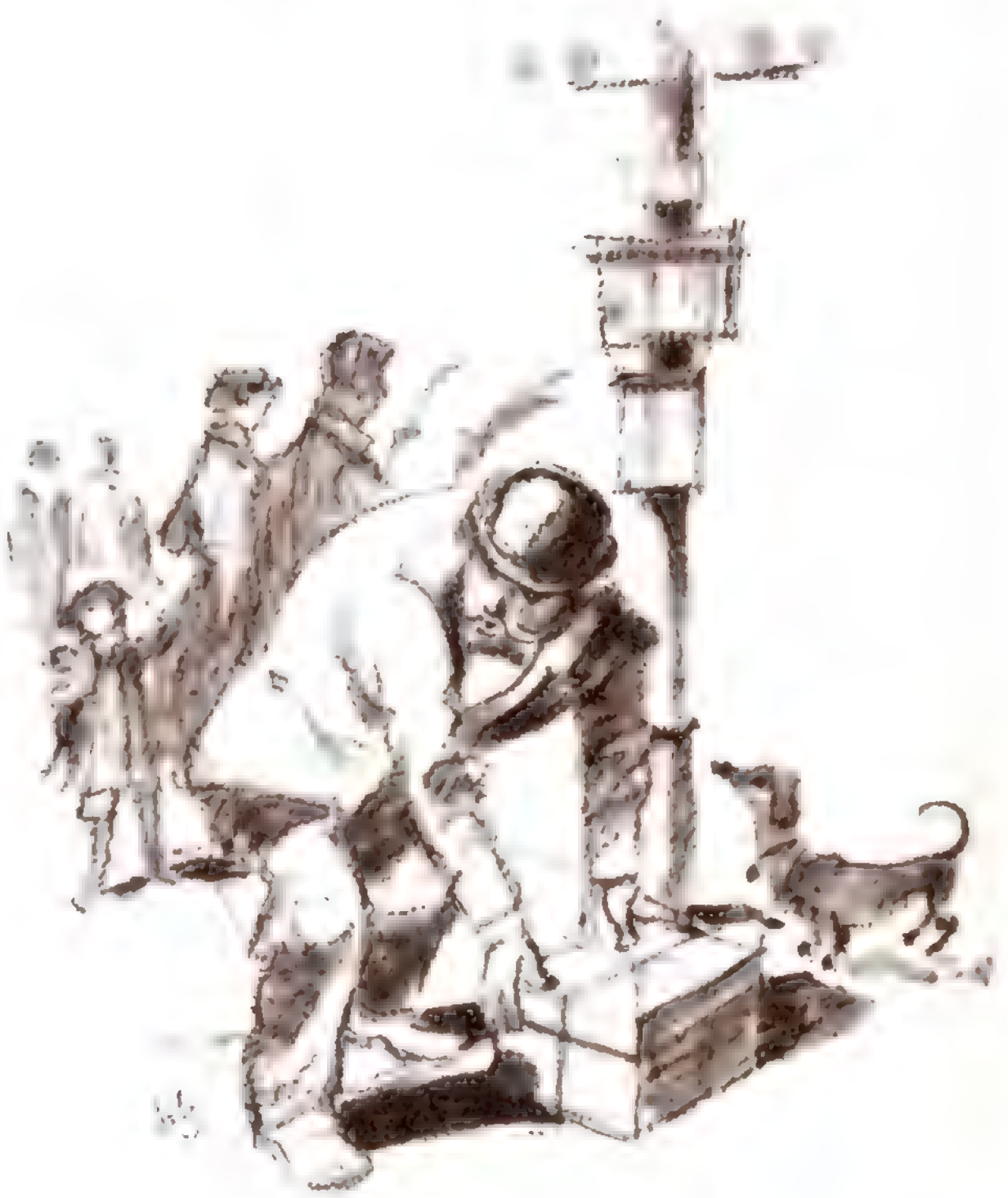
Ehemänner werden erfinderisch, wenn sie von der Ehefrau unter Druck gehalten werden. Josef dachte nach und wußte sofort einen Ausweg. Er sprang aus dem Bett, zog sich schnell an, holte einen Karton herbei, kehrte die Asche aus dem Küchenherd und aus dem Badeofen hinein und leerte den Müll dazu. Der Karton war bis zum Rand mit dem Müll angefüllt; er schloß ihn, umschnürte ihn sorgsam mit einem Bindfaden, daß er aussah wie ein wertvolles Paket, und trug den Karton die steilen Stiegen, vier Stockwerke, hinunter.

Um die Ecke war eine Straßenbahnhaltestelle. Eine Straßenbahn fuhr gerade ab, als Josef Zitzelsberger um die Ecke bog. Das paßte in seinen Plan. Er stellte den Karton neben sich und tat, als warte er auf die Straßenbahn. Die nächste Straßenbahn ließ nicht lange auf sich warten. Josef sprang auf, ohne Karton, und als er von der hinteren Plattform zurückblickte, sah er mit Vergnügen seinen Karton einsam und verlassen an der Haltestelle stehen. Ein fröhliches Schmunzeln ging über sein Gesicht; jemand würde den Karton finden und ihn mitnehmen, vielleicht auch zum Fundamt tragen, und er war den Müll los.

Straßenbahnfahren kostet einen pensionierten Verwaltungsobersekretär der Wiener Städtischen Straßenbahn nichts. Er hat einen Freifahrschein bis an sein Lebensende. Josef Zitzelsberger fuhr also vergnügt fünf Stationen, stieg am Praterstern aus und fuhr die fünf Stationen bis zu seiner Haltestelle wieder zurück. Der Karton mit dem Müll war verschwunden.

Der Karton blieb nicht lange allein. Eine Frau kam und sah ihn dort verlassen stehen. Wahrscheinlich waren Lebensmittel darin oder Waschmittel, vielleicht auch Bettwäsche oder feines Porzellan, vielleicht gar ein neuer Radioapparat, denn der Karton hatte gerade die rechte Größe. Die Gier, hier etwas umsonst zu bekommen, übertönte das Gewissen, das sie mahnte, den Karton zum Fundamt zu tragen. Die Frau blickte nach rechts, sie blickte nach links, sie schaute nach oben und nach rückwärts, und da sie keinen sah, der sie beobachtete, packte sie kurzentschlossen den wertvollen Fund und verschwand damit um die Ecke. Sie war in der Nähe daheim.

Als Josef Zitzelsberger nach Hause kam, pfiff er sich ein vergnügtes Liedchen. Dann brach er jäh ab und traute seinen Augen nicht. Mitten in der Küche lag ein großer Misthaufen, mit Asche untermischt, ein aufgerissener Karton stand daneben, und wie eine empörte Königin thronte Frau Zitzelsberger in der Verwüstung und hielt einen zerbrochenen Küchenlöffel in der Hand, den sie gestern höchst eigenhändig in den Müllkübel geworfen hatte ...



Man suchte Gold und fand Porzellan

Johann Friedrich Böttger (1682—1719)

Als im Mittelalter der berühmte venezianische Weltreisende Marco Polo Erinnerungen an seine Reisen nach China niederschrieb, berichtete er als erster von einem Werkstoff, der heute in jedem Haushalt zu finden ist: vom Porzellan. Das damalige chinesische Porzellan hatte noch nicht ganz die Beschaffenheit des heutigen Porzellans, sondern war etwas robuster und ist vielleicht besser als Keramik zu bezeichnen. China kannte solche porzellanähnlichen Keramiken ja schon seit dem zweiten vorchristlichen Jahrtausend. Damals benutzte man dort zunächst braune, dann schwarze und schließlich weiße dickwandige Gefäße aus einer unglasierten porzellanartigen Masse. Um 620 n. Chr. erschien das erste derbe chinesische Frühporzellan, das auch Marco Polo gesehen hatte. Etwas später, um 1350, entwickelte man in China das erste dünnwandige glasierte Hartporzellan. Es verdankte seine Entstehung den veränderten chinesischen Methoden des Teetrinkens. Während man bis zur Mitte des 9. Jahrhunderts die grünen Teeblätter mit vielerlei Zutaten, wie Ingwer, Salz, Reis, Milch, Orangenschale und sogar Zwiebeln, zu einem Kuchen verarbeitete und Brocken dieses Kuchens zu einer dicken Teebrühe aufkochte, ging man um das Jahr 1000 dazu über, staubfein zermahlene Teeblätter mit Wasser zu mischen. Für beide Arten Tee benutzte man das derbe Porzellan. Im 14. Jahrhundert endlich begann man mit der noch heute üblichen Zubereitung des gebrühten Tees. In der Erkenntnis, daß der so zubereitete Tee in einem hauchdünnen Gefäß am besten zur Geltung kommen würde, verfeinerte man das Porzellan immer mehr,

Chinesisches Porzellan aus der frühen Kang-Hsi-Zeit

bis das „chinesische Porzellan" als besondere Kostbarkeit in der ganzen Welt gewertet wurde.

Im mit märchenhaften Vorstellungen umkleideten Fernen Osten geboren, blieb das Porzellan auch später von einem geheimnisvollen Zauber umwoben. Kaum hatte man in Europa von seiner Existenz erfahren, setzten auch schon die Bemühungen ein, seiner habhaft zu werden. Das war am Anfang sehr schwer, weil die schlauen Chinesen zunächst einmal ihre alte derbe Keramik nach Europa schickten und für das echte Porzellan Unsummen verlangten. Es blieb also den Europäern nichts anderes übrig, als selbst die Geheimnisse der Porzellanherstellung aufzuspüren. Dabei sind wunderschöne Dinge entstanden, wie seit 1576 das italienische Medici-Porzellan oder etwa zehn Jahre später die herrliche Delfter Ware. Aber beide europäischen Nachschöpfungen waren ebensowenig echtes Porzellan wie die ersten Erzeugnisse des berühmten Johann Friedrich Böttger, der allgemein als der Entdecker des echten Porzellans gilt. Seine Geschichte ist wert, erzählt zu werden. Er war von Haus aus ein preußischer Apotheker, der seinem strengen König Friedrich Wilhelm I. ausriß, weil er dessen Befehl, Gold zu machen (viele Herrscher strebten ja damals danach, den reichmachenden „Stein der Weisen" zu besitzen), nicht nachkommen konnte. Auf seiner Flucht fiel er sächsischen Häschern in die Hände. Nun mußte er anstatt für den preußischen für den nicht minder geldsüchtigen sächsischen König August den Starken versuchen, Gold künstlich herzustellen. Das gelang ihm natürlich nicht. Dafür aber erfand er ein rotbraunes Steinzeug, das sogenannte „Böttger-Porzellan". Später, nachdem er sich wichtige

Auch Kurfürst Johann Georg von Brandenburg (1525—1598) wünschte sich den „Stein der Weisen", von dem man glaubte, daß er jegliches unedle Metall in Gold verwandeln könne. Hier sieht man den Kurfürst im Laboratorium seines Hofalchemisten Leonhard Thurneysser

(Zeichnung: Philipp Grotjohann, 1841—1892)

wissenschaftliche Erkenntnisse des Gelehrten Ehrenfried von Tschirnhaus nach dessen Tod nutzbar gemacht hatte, glückte ihm die Herstellung des ersehnten echten Porzellans. 1710 wurde unter sei-

Gefäße aus dem sogenannten „Böttger Porzellan", das aber nur rotbraunes Steinzeug war, hergestellt um 1710. Erst unter Ausnutzung der Erfindung von Tschirnhaus gelang Böttger die Herstellung des ersten echten, europäischen Porzellans

ner Leitung in Meißen die erste Porzellanfabrik gegründet. Er bereitete damit den Weg für eine wahrhaft dramatische Entwicklung des Porzellans vor.

Denn was nun begann, war wirklich eine Tragikomödie menschlicher Eigensucht, deren Hauptakteure die Fürsten jener Zeit waren. Nicht alle diese hohen Herren hatten das Geld, sich die kostbaren chinesischen Porzellangeschirre, Vasen und Plastiken zu beschaffen, die an den Höfen der meisten Barockfürsten mit Leidenschaft gesammelt wurden. Nun war einem Tausendkünstler in Meißen die Erfindung des dem chinesischen gleichwertigen Porzellans gelungen — was lag näher als der Versuch, den Meißener Künstlern ihre Herstellungsgeheimnisse zu entreißen? Man war dabei nicht wählerisch in den Mitteln, wenn man nur ein Zipfelchen dieser Geheimnisse lüften und hoffen konnte, in einer eigenen Manufaktur Porzellan herstellen und damit Meißen ausstechen zu können. Man engagierte sich gegenseitig mit allen möglichen Versprechungen, mit Titelverleihungen und Drohungen die Fachleute weg. Wer solche Fachleute besaß, setzte sie hinter Schloß und Riegel, um sie vor Entführung zu schützen. So entstanden im Laufe der Zeit neben der Meißener viele andere Porzellanmanufakturen, z. B. in

Mohr mit Schimmel (Meissner Porzellan um 1730, Modell von J. J. Kändler)

Tanzende Harlekine (Nymphenburger Porzellan um 1760, Modell von F. A. Bustelli)

Fotos: Hist. Archiv Handke

Wien, in Fürstenberg, in Nymphenburg, in Frankenthal und in Ludwigsburg, um nur einige zu nennen. Die berühmte Berliner Porzellanmanufaktur kaufte Friedrich der Große 1763 dem während des Siebenjährigen Krieges in Schwierigkeiten geratenen Kaufmann Gotzkowski ab.

Als Goethe geboren wurde, stand die Porzellankunst bereits in hoher Blüte. Es war die Zeit des Barocks und des Rokokos, und diese Stilrichtungen haben auch dem Porzellan ihren Stempel aufgedrückt. Wie kaum einem anderen Material wohnt ja dem Porzellan die Fähigkeit inne, schwingende, schöne Linien zu bilden, dynamisch bewegt geformt werden zu können. So haben gerade Barock und Rokoko seine besten Möglichkeiten aufzuspüren und auszunutzen verstanden, für unseren modernen Geschmack vielleicht etwas zu verspielt und verschnörkelt, aber immer anmutig und mit einer bezwingenden Lebendigkeit in Form und Dekor. Glücklich, wer aus ererbtem Besitz noch eines jener alten Porzellanstücke besitzt: eine der kostbaren graziösen Figuren etwa,

die Kändler in Meißen oder der Italiener Bustelli in Nymphenburg schuf, eine der mit den beliebten Landschaftsmotiven geschmückten alten Fürstenberger Kaffeekannen oder Dosen oder eine Tasse der Berliner Manufaktur in „Bleu Mourant", der Lieblingsfarbe Friedrichs des Großen. In den Museen findet man noch eine beglückende Fülle alten Porzellans, denn damals hatte ja ein wahrer Porzellanrausch Europa erfaßt. Vom Tafelgeschirr über Tabaksdosen, Stockknäufe und Schachspiele, Spieldosen, Uhrengehäuse und Spiegelrahmen bis zu Leuchtern, Tintenfässern und Kannenwärmern fand man immer neue Verwendungsmöglichkeiten für das „weiße Gold", wie man das Porzellan auch nennt.

Wer sich auf das Gebiet der Porzellankunde begibt, betritt einen höchst unsicheren Boden. Vor allem dann, wenn er sich für altes Porzellan interessiert. Denn schon im 18. Jahrhundert hat es Fälschungen und Nachahmungen gegeben. Die Restaurateure alter Porzellane arbeiten oft so geschickt, daß auch dem Fachmann die Unterscheidung ausgebesserter von intakten Stücken schwerfällt. So werden, um nur ein Beispiel zu nennen, Ergänzungen manchmal aus Alabaster geschnitzt, damit beim Beklopfen des restaurierten Stückes der für intaktes Porzellan typische klare metallische Klang zustande kommt. Frische Restaurierungen kann man oft zwar nicht einmal mit der Lupe, wohl aber — mit der Nase erkennen, da der Geruch des dabei verwendeten Lackes sie verrät.

Nun kann nicht jeder Porzellanliebhaber Sammler sein. Die weitaus meisten Menschen werden sich damit begnügen müssen, sich theoretisch z. B. mit dem sehr interessanten Gebiet der alten und der neuen Porzellanschutzmarken zu beschäftigen und sich im übrigen an der Schönheit ihres Gebrauchsporzellans zu erfreuen. Denn Glanz und Schimmer guten Porzellans sind in ihrer ästhetischen Wirkung mit kaum einem anderen Material zu vergleichen. Aus Erde geschaffen, im Feuer geglüht, ist dieses edelste aller keramischen Erzeugnisse die Verkörperung von Lauterkeit und Schönheit und bis heute immer noch ein wenig vom Geheimnis seiner Herkunft verzaubert. Denn es kam ja einst aus dem Land der Drachen, der Pagoden und Mandarine und wurde auf ungewöhnliche Art über die Goldmacherkunst, Alchimie genannt, wiederentdeckt von Suchenden, die eigentlich den „Stein des Weisen" finden wollten ...

Rechtskunde

Geteiltes Leid ist halbes Leid

Zwischen einem Hauseigentümer und einem Mieter war Streit über die Säuberung des gemeinsam benutzten Hausflurs entstanden. Beide wohnten nämlich im Erdgeschoß des Hauses. Der Mieter mußte, um zu seiner Wohnung zu gelangen, den Hauseingang und den Flur von der Wohnung des Hauseigentümers benutzen. Umgekehrt mußte der Hausherr auf dem Weg zur Toilette und zum Hof den vor der Wohnung des Mieters liegenden Flur überqueren.

Die Lösung dieses Rechtsstreits fand das Landgericht Düsseldorf (7 S 272/57) in der Hausordnung, die folgenden Satz enthielt: „Wohnen mehrere Mieter in einem Erdgeschoß, so haben diese die Reinigung ihres Flures und ihres Treppenteils abwechselnd vorzunehmen." Dieser Wortlaut der Hausordnung lasse es als recht und billig erscheinen, wenn der gemeinsam benutzte Hausflur in seinem ganzen Umfang abwechselnd von den Bewohnern der vorderen und der hinteren Wohnung gereinigt wird.

Der Hausherr als Inhaber der vorderen Wohnung hatte die Ansicht vertreten, er müsse nur den Anteil des vorderen Flures von seiner Wohnung säubern, während der andere Mieter stets für die Reinigung des gesamten hinteren Flures zu sorgen habe. Diese Ansicht trifft also nicht zu.

Einem Teil unserer Auflage liegen die Prospekte „Herzenswunsch" und „Was schenkt uns jährlich der Staat" der Deutschen Bausparkasse (DBS) e.G.m.b.H., Darmstadt, Heinrichstraße 2, bei, die wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Buddleia davidii (Sommerflieder)

Der Sommerflieder oder Fliederspeer, wie die anmutige Buddleia davidii auch genannt wird, entfaltet seine lilarote Blütenpracht, wenn die anderen Sträucher längst aufgehört haben zu blühen. Je nach Witterung blüht die Buddleia bis September oder Oktober. Der Strauch wird heute in öffentlichen Anlagen viel verwendet. Er wird in guten Böden bis zu 4, ja bis zu 5 m hoch, aber in unseren kleinen Gärten erreicht er gewöhnlich nur eine Höhe von 2 m. Er hat zugespitzte Blätter und blüht am diesjährigen Holz. Zuerst blühen die Endrispen auf, dann kommen aus allen Blattachsen die Blütenrispen, so daß sich die Blütezeit bis zu sechs Wochen hinzieht. Weil die abgeblühten Rispen braun und unansehnlich werden, schneiden wir sie heraus, dann bietet der „Schmetterlingsbusch" bis in den Herbst hinein einen wunderschönen Anblick, ist er doch bei gutem Wetter ständig von Schmetterlingen umgaukelt. Anscheinend lieben sie den nicht gerade angenehmen Duft mehr als wir. Schon um seltene Falter anzulocken, sollten wir einen Fliederspeerbusch pflanzen. Dies geschieht am besten als Topfpflanze, dann gehen wir keinerlei Risiko beim Anwachsen ein. In den Baumschulen sind verschiedene Sorten erhältlich, die nicht teuer sind. Besonders zu empfehlen sind folgende Sorten: Buddleia davidii „Royal red", sie hat lange kräftig karmin- bis lilarote Rispen; „Ile de France" hat die dunkelste rote Blütenfarbe, „Pink Pearl" blüht hell-lilarosa; „Pink Charming" dunkellilarosa mit breiten, bis zu 40 cm langen Blütenrispen. Eine reinweiße Sorte ist „White Bouquet".

Die Buddleia leidet unter starker Frosteinwirkung und muß daher ab November mit einer Laubschicht abgedeckt werden. Friert sie einmal zurück, dann treibt die Wurzel neu aus, da sie gewöhnlich durch Stecklinge vermehrt wird und wurzelecht ist. An den Boden stellt die Buddleia

Das cholesterinfreie Diätspeiseöl für die moderne Küche, für Leber-, Galle-, Magen-, Darm-, Herzkranke, gegen Adernverkalkung
Dr. Frankels VITAMINÖL
zum Kochen, Braten, Backen, Dünsten, für Salate und Rohkost

keine Ansprüche, sie wächst und blüht in jedem Gartenboden, nur wird sie in nahrhaften, feuchten Böden höher und die Blüten größer. Nur eines verlangt der Sommerflieder: viel Sonne, einen geschützten Stand, keinen kalten, nassen und schattigen Ort. Die Heimat dieses Gartenkleinods ist China.

Das kletternde Pfeffergesicht

(Peperomia scandens)

Dem Publikumsgeschmack entsprechend, bringen die Gärtner immer mehr buntblättrige Grünpflanzen auf den Markt. Eine der hübschesten ist die kletternde Peperomia, die es in grünen, weiß-grünen und gelb-grünen Farben gibt. Meist wird das kleine Gewächs als Rankpflanze in einer Ampel oder Wandvase als reizender Zimmerschmuck aufgehängt. Wir haben es hier mit einer dem echten Pfeffer verwandten Urwaldpflanze zu tun, die im tropischen Amerika auf Bäumen wächst. Wir haben heute Züchtungen, die den Zimmerverhältnissen weitgehend angepaßt sind, so daß sie bei etwas aufmerksamer Pflege gut gedeihen. Gleich-

mäßige warme Temperatur, nie unter 16 Grad, keine direkte Sonnenbestrahlung (die spärliche Wintersonne schadet aber nicht), öfteres Besprühen mit warmem Wasser und eine durchlässige Lauberde, mehr verlangt die Peperomia nicht. Mit dem Düngen sind wir sehr vorsichtig, ebenso mit dem Gießen, mäßig, aber regelmäßig. Trotz der fleischigen Blätter wirft sie das Laub ab, wenn die zarten Wurzeln durch Trockenheit leiden.

Nur ein Handgriff...

...und der Waschtag ist vorbei!

Der AEG-Waschautomat

LAVAMAT

nimmt Ihnen die ganze Last des Waschtages ab, denn er besorgt alle Waschvorgänge vom Vorwaschen bis zum Trockenschleudern vollautomatisch. Für Sie bedeutet das: 5 kg schmutzige Wäsche in die Trommel einlegen und nach Ablauf des Waschprogramms lufttrocken wieder herausnehmen.

Ihr Fachgeschäft und die AEG-Beratungsstellen halten für Sie ausführliches Prospektmaterial bereit und führen Ihnen den „Lavamat" gern unverbindlich vor. Sie können sich also selbst von den Vorzügen des AEG-Waschautomaten überzeugen

- Bequeme und einfache Bedienung
- Zuverlässiger und sparsamer Betrieb
- Schonende Wäschebehandlung
- Hervorragende Reinigungswirkung

Also kurz und gut:

Die vollkommene Wäsche!

Und noch etwas sehr Wichtiges: Die Anschaffung eines „Lavamat" ist heute kein unerfüllbarer Wunsch, die günstigen Finanzierungsmöglichkeiten machen den Kauf eines AEG-Waschautomaten jedem möglich.

AEG – millionenfach bewährt

ALLGEMEINE ELEKTRICITÄTS-GESELLSCHAFT

Kleines Gemüse-Abc für August

Feldsalat (Rapünzchen)

Der Feldsalat ist winterhart und ist daher als wohlschmeckender Salat in der gemüsearmen Winter- und Frühjahrszeit besonders willkommen. Er stellt keine großen Ansprüche an Boden und Standort. Er gedeiht auf fast allen Gartenböden und in jeder Lage. Selbst im Halbschatten kommt der Feldsalat noch gut voran.

Der Samen wird in der zweiten Augusthälfte auf ein gut gelockertes Beet dünn ausgesät und leicht eingeharkt. Man kann mehrere Aussaaten hintereinander vornehmen. Die Ernte beginnt, sobald die Pflanzen kleine Blättchen gebildet haben.

Die bekanntesten Sorten sind: „Dunkelgrüner Etampes" und „Holländer, großer, breitblättriger".

Rhabarber

Rhabarber wird im Haushalt sehr geschätzt, da er schon zeitig im Frühjahr zur Verfügung steht. Die Rhabarberpflanzen bringt man im August an sonnigen Plätzen in die Erde, doch kann man zur Not auch halbschattige Lagen wählen. Im letzteren Fall kommt der Rhabarber jedoch erst später zur Entwicklung. Der Rhabarber verlangt einen gut gedüngten, tiefgrundigen und genügend feuchten Boden. Vor allem vergesse man Stallmist bzw. Kompost nicht.

Man vermehrt den Rhabarber durch Teilung. Die Mutterpflanzen werden so zerschnitten, daß jedes Teilstück noch eine Knospe behält. Der Pflanzenabstand beträgt 1 m. Bei der Pflanzung selbst ist darauf zu achten, daß die Teilstücke mit ihrer Krone etwa 5 cm unter der Erdoberfläche stehen. Die Ernte beginnt im zweiten Jahr. Die Anlage reicht bei sorgfältiger Pflege etwa 6 bis 10 Jahre. Alljährlich kann von April bis Juni geerntet werden.

Bekannte Sorten sind: „Holsteiner" und „Viktoria."

Spargel

Nicht nur im Frühjahr, sondern auch im Herbst (ab Ende August) kann man Spargel pflanzen. Dazu benutzt man vor allem

kräftige einjährige Spargelpflanzen, die man aus einer guten Gärtnerei bezieht. Die Pflanzung ist einfach. Nachdem die Gräben ausgehoben und die Entfernungen der Stöcke in den Reihen durch kleine Pfähle genau festgesetzt sind, bildet man um jeden Pfahl aus sandig-humoser Erde einen kleinen Hügel, setzt die Pflanze darauf, breitet die Wurzeln nach allen Seiten gleichmäßig aus, bedeckt die Krone der Pflanze mit etwas Sand und füllt dann eine Erdschicht von etwa 5 cm auf die Pflanze, so daß die Gräben bis zu dieser Höhe eben sind. Die Pflanzen- und damit auch die Pfahlentfernung beträgt in den Reihen 60 cm.

Spargel liebt einen lockeren, sandigen Boden; schwere kalte und nasse Böden sagen ihm nicht zu. Auch benötigt Spargel viel Sonne; schattige Plätze sind zu meiden.

Bekannte Sorten sind: „Braunschweiger", „Schneekopf" und „Colossal."

Wintersalat

Wintersalat nennt man die Sorten des Kopfsalates, welche so widerstandsfähig sind, daß sie sich als junge Pflanzen im Winter gut im Freien halten, vorausgesetzt, daß der Winter ein schneereicher ist und die Witterung nicht zu häufig wechselt.

Ende August wird der Samen dünn ins freie Land gesät. Etwa vier Wochen später versetzt man die Pflanzen auf einen

Abstand von 20 cm. Dies geschieht in Furchen von etwa 5 cm Tiefe, welche zum Schutz gegen die winterliche Sonne dienen sollen. Bei schneeloser Kälte ist es zweckmäßig, wenn man die Kultur mit Tannenreisig abdeckt.

Bekannte Sorten sind: „Winter-Butterkopf" und „Winter-Frühlingsbote."

Die Pflege des Gartenschlauches

Der Gartenschlauch kostet nicht nur viel Geld, er verlangt auch eine sorgfältige Pflege, sonst ist er bald wieder reparaturbedürftig. Seine größten Feinde sind direkte Sonnenbestrahlung, Trockenheit sowie schlechte Lagerung! Man muß ihn also im Sommer davor bewahren, daß er stundenlang in der Sonne ausdörrt; auch darf man ihn keinesfalls über den rauhen Kies ziehen. Bei der Hantierung mit dem Schlauch muß auch ein Knicken oder Brechen, gleichgültig, ob er gefüllt oder ungefüllt ist, vermieden werden. Ebenso wichtig wie der Schlauch selbst ist deshalb ein kleiner Schlauchwagen, den sich jeder geschickte Bastler selbst herstellen kann. Er besteht aus zwei kleinen Rädern, einer Holzachse und einer großen Trommel zum Aufwickeln des Schlauches.

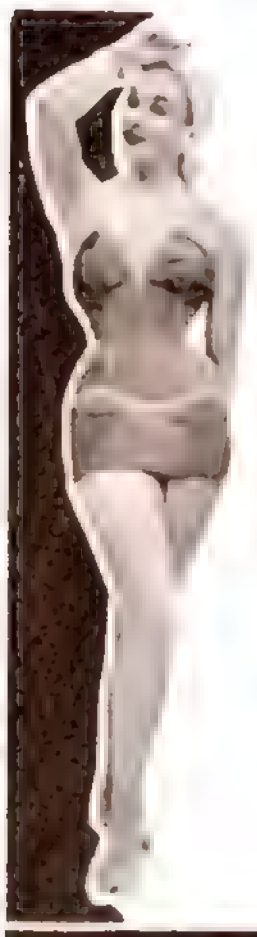
Wird der Schlauch längere Zeit nicht benützt (Winter), wird er zunächst gründlich mit Wasser durchgewaschen und dann getrocknet. Dann reibt man ihn mit Glyzerin ein. Dazu benutzt man am besten die Hand. Man schüttet jeweils kleine Mengen von Glyzerin in die Handfläche und zieht den Schlauch sorgfältig durch. Die Ansätze, die Spitze und dergleichen werden geprüft, ob sie völlig dichthalten. Wenn nötig, wird die Reparatur sofort durchgeführt. Immer einige Dichtungsscheiben in Vorrat halten! Sind größere undichte Stellen im Schlauch selbst vorhanden, dann hat es keinen Zweck, diese mit mehr oder minder unzulänglichen Mitteln auszubessern, sondern dann ist es viel praktischer, die schlechten Stellen ganz wegzuschneiden. Für die Neuverbindung des Schlauches benützt man ein passendes Stück Leitungsrohr von einer elektrischen oder einer Gasleitung in einer Länge von etwa 20 Zentimeter, über das man die beiden Enden des Schlauches stülpt und ganz zusammenschiebt. Die Enden werden mit Draht oder mit einer Schnur fest über das Rohr gebunden, so daß sie nicht mehr rutschen können. Alle Metallteile werden mit Maschinenöl eingeschmiert. Dann wickelt man den Schlauch um die Trommel des Schlauchwagens oder aber um einen runden Gegenstand, etwa einen alten Papierkorb, oder man legt ihn ringförmig um ein Lattengerüst im Keller. Der Schlauch soll beim Aufliegen jedenfalls nirgends gedrückt oder gequetscht werden. So aufbewahrt, hat der Gartenbesitzer lange Freude an seinem Gartenschlauch.

8 M 12

NIVEA

Jede Mutter kennt die 4 bewährten Helfer von NIVEA! Die Erfahrung hat sie gelehrt: NIVEA-Kinderpflegemittel zeichnen sich durch gute Qualität aus, – wirklich zuverlässige Pflegemittel für jedes Kind!

Beiersdorf **Kinderpflege**



Natürlich schlank:

- Ohne Hungerkur!
- Ohne eintönige Diät!
- Auf natürliche Weise!
- Auf unschädliche Weise!
- Durch Pflanzenstoffe!
- Durch Entschlackung!
- Durch günstige Wirkung auf Stuhlgang und Wasserhaushalt des Körpers!

Fragen Sie Ihren Apotheker oder Drogisten nach den

minus

Schlankheits-Dragées

Orig.-Packung zu DM 2.50 und DM 4.35

Achtet auf den Wurmbefall bei Junghennen!

Viel zuwenig wird bei der Aufzucht junger Hennen auf den Wurmbefall geachtet, den man durch geeignete vorbeugende Maßnahmen möglichst verhüten sollte. Stark von Würmern befallene Junghennen kränkeln und haben Untergewicht. Sie beginnen viel später mit dem Eierlegen, und dieses bleibt immer weit unter dem Durchschnitt, wodurch hohe Ausfälle entstehen. Die Verwurmung der Junghennen entsteht oft auf Auslaufflächen, die vorher von älteren Hühnern benutzt wurden. Deshalb sollte man darauf achten, daß Kücken von vornherein sich nur auf ganz frischem Boden aufhalten.

Ist ein leichter Wurmbefall eingetreten, so sollte man unverzüglich von einem Tierarzt eine wirksame Wurmkur verschreiben lassen. Bei sachgemäßer Durchführung dieser Kur können die jungen Tiere wieder gesund werden. Es kommt bei Vernachlässigung oder unzureichenden Maßnahmen auch vor, daß die Hühner ihr ganzes Leben lang unter Würmern leiden. Bei älteren Tieren tritt es nur nicht mehr sehr in Erscheinung. Bei verseuchten Ausläufen während des Sommers sollte man die Auslauffläche alle zwei bis 3 Wochen umgraben, damit immer frische Erde nach oben kommt. Durch Sonne und Trockenheit gehen die meisten Wurmeier zugrunde.

Sie wollen sparen?

Verlangen Sie

textolin!

textolin, die ungewöhnlich preiswerte Tischdecke, ist nahezu unverwüstlich. Sie spart Geld, sie erspart Verdruß, sie spart Waschscharbeit (textolin wird einfach mit einem feuchten Lappen gesäubert). textolin wirkt stets adrett und appetitlich sauber; es schenkt der Hausfrau Freizeit und viel Freude.

Hier textolin-Vorzüge:

* knittert nicht
* blättert nicht ab
* scheuert an Kanten nicht durch
* unempfindlich gegen Salze und Säuren
* unempfindlich gegen heißes Geschirr

textolin wird in freundlichen Mustern geliefert; seine strapazierfähige Oberfläche ist auf Barchent gearbeitet; textolin ist kein Wachstuch!

Der Rückseitenaufdruck beweist: Das ist textolin

von der Rolle oder geschenkfertig verpackt.

textolin

von Hornschuch

ein Tischtuch, das nichts übel nimmt.

Sie kaufen textolin im Kaufhaus, beim Tapetenfachhandel, in Haushaltgeschäften oder beim Textilhandel.

Die Wirbelsäule ist an vielem schuld

Die Wirbelsäule hat uns erst zu Zweibeinern gemacht — sie erlaubt uns den aufrechten Gang. Sie ist aber nicht nur ein wichtiges, sie ist auch ein sehr empfindliches Instrument, das leicht Schaden nehmen kann und dann zur Ursache weiterer Schäden im Organismus wird. Durch die Wirbelsäule laufen unsere Nervenstränge und treten zwischen den einzelnen Wirbelkörpern heraus, um von dort den Weg zu den zugehörigen Organen zu nehmen. Durch Veränderung der Wirbelkörper, der knöchernen Fortsätze und der zwischen den Wirbelkörpern eingeschobenen Bandscheiben können die austretenden Nerven gedrückt und gereizt werden. Diese gereizten Nerven reagieren nun in einer gefährlichen Art. Hat ein solcher Nerv z. B. bei einem inneren Organ die Ernährung und Durchblutung zu regeln, dann kommt es zunächst vielleicht zu einer harmlosen Unterdurchblutung, einer funktionellen Störung. Ist aber der Reiz und damit die Unterdurchblutung von längerer Dauer, dann geht die funktionelle Störung in einen geweblichen Schaden, in eine organische Erkrankung über. Das eigentümliche an Störungen durch die Wirbelsäule ist, daß sie häufig sehr plötzlich auftreten und meistens von der Haltung und Bewegung der Wirbelsäule abhängig sind. Rheumaartige Schmerzen an Nacken, Schultern, Armen und Rücken, Hexenschuß, Steifheit, Kribbeln in den Händen und Schmerzattacken in den Armen können von der Wirbelsäule her kommen. Aber auch Herzbeschwerden, Verdauungsbeschwerden, Gallen- und Nierenkoliken, Blasenkrämpfe usw. werden mitunter als eindeutig von der Wirbelsäule herrührend beobachtet. Dabei finden sich fast regelmäßig außer den Schäden an der Wirbelsäule auch Krankheitsherde an Zähnen oder Mandeln. Die Behandlung setzt sowohl an der Wirbelsäule als auslösendem Faktor als auch an dem geschädigten Organ an.

Ferien-Freuden

Neue Kraft und Lebensfrische an allen Tagen, doppelte Erholung während der kostbaren Urlaubszeit schenkt Ihnen der verjüngende Kraftquell

Frauengold

Das Nasenbluten

Wie man sich bei Nasenbluten verhält, ist wohl den meisten Menschen bekannt. Man legt sich hin, beugt den Kopf in den Nacken und hält ein Taschentuch vor die Nase. Will die Blutung dann noch nicht zum Stillstand kommen, dann legt

man sich ein mit kaltem Wasser getränktes Tuch oder eine Eiskompresse in den Nacken. Man kann auch die Nasenlöcher ausstopfen — tamponieren —, doch soll man dazu keine Watte verwenden, weil sie sich mit dem austretenden Blut vermischt, verklebt und dann eine Infektionsgefahr bildet. Mullstreifen eignen sich für diesen Zweck weit besser. Bei starken, durch diese Hilfsmittel nicht zu stillenden Blutungen muß natürlich der Arzt benachrichtigt werden.

Uber die beim Nasenbluten verlorene Blutmenge täuschen sich die meisten Menschen. Selbst bei einem vollgebluteten Taschentuch hat man selten mehr als 20 ccm Blut verloren. Der Mensch kann aber ohne die geringste Gefahr bis zu 500 ccm Blut verlieren.

Einmaliges oder ganz selten auftretendes Nasenbluten ist kein Anlaß, irgendwelche Besorgnisse zu hegen. Tritt es aber häufiger und ohne erkennbare Ursache auf, dann muß man ihm schon Beachtung schenken. Es könnte durch eine Geschwulst oder eine Tuberkulose verursacht werden. Bei inneren Erkrankungen könnte Nasenbluten das erste und einzige Zeichen dafür sein. Das ist der Fall bei Blutkrankheiten, wie beispielsweise der Leukämie. Auch Kreislaufstörungen führen mitunter zu Nasenbluten. Die zarten Blutgefäße der Nasenschleimhaut können den starken Druck beim Bluthochdruck nicht aushalten und platzen. Nierenleiden verursachen mitunter ebenfalls Nasenbluten. Wenn Kinder zu Nasenbluten neigen, besteht die Gefahr, daß sie sich eine Infektionskrankheit zugezogen haben. Dabei trocknen die Nasenschleimhäute aus und die Blutgefäße reißen ein.

MEZ Handarbeitsgarne

Was sagt der Arzt dazu:

Sind Gurken schlecht verträglich?

Gurken brauchen nicht schlecht verträglich zu sein, wenn man sie richtig zubereitet. Früher war es allgemein üblich — und leider ist dies auch heute noch mancherorts so —, Gurken, die man zu Salat herrichten wollte, stundenlang einzusalzen, damit der Saft herauszöge und vielleicht dadurch die Zellwände etwas weicher würden. Das Schlimme war aber dann: der gute Saft wurde fortgeschüttet. Hiermit schüttete man aber auch die Wirkstoffe weg, die die Natur sehr weise zur Verdauungshilfe in sie hineingelegt hatte. Es ist aber wesentlich, daß diese Wirkstoffe, Pflanzenfermente genannt, in den Gurken verbleiben, wo sie durch gutes Kauen wirksam werden.

Nicht nur diese falsche Zubereitung kann Verdauungsbeschwerden verursachen: Große Mengen von Gurkensalat mögen manchem, der sie noch dazu ungekaut hinunterschlingt, etwas schwer im Magen liegen. Wer einen empfindlichen Magen hat, sollte daher nur kleinere Mengen zu sich nehmen. Man sollte kein Wasser, erst recht kein Bier zum Gurkensalat trinken, da dadurch eine Quellung hervorgerufen wird, die zu unangenehmen Darmkrämpfen führen kann. Richtig und wichtig ist es, viele Kräuter an den Gurkensalat zu tun; sie bringen uns nicht nur Vitamine, sondern sie helfen wiederum mit bei der Verdauung. Hier sind ganz besonders Dill, Borretsch, auch Estragon zu nennen. Wer sich langsam an Gurken und ihre Verdaulichkeit gewöhnen will — und das ist wirklich möglich —, nehme zuerst die Gurke als B r o t b e l a g , natürlich wieder ohne Salz.

Gurken sind infolge ihres außerordentlichen Wasserreichtums (97,5 Prozent) und wegen des neutralen Geschmacks erfrischend und durstlöschend. Sie sind weniger reich an Hauptnährstoffen. Was sie uns aber wertvoll macht, ist die w a s s e r a u s s c h w e m m e n d e W i r k u n g , die in erster Linie auf ihrem Kaliumreichtum beruht. Daher ist die

Gurke (geraffelt als roher Gurkenbrei — natürlich ohne Salz!) für alle Schlankheitskuren wichtig. In der Diätetik wird sie aus dem gleichen Grund besonders bei Nieren- und Herzkranken angewendet, bei denen es darauf ankommt, das im Körper zurückgehaltene Wasser auszuscheiden. Ob, wie behauptet wird, die Gurke harnsäure-, ja harnsteinlösende Eigenschaften hat, ist nicht bewiesen. Günstig aber wirkt sie bei S t u h l t r ä g h e i t : Man sollte dann jeweils v o r der gekochten Nahrung etwas rohe Gurke essen.

Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten der Gurke in rohem und gedünstetem Zustand bedeuten sowohl für den Küchenzettel der Gesunden wie für die verschiedensten Diätformen eine wesentliche Bereicherung.

Große Wäsche ganz klein

Tatsächlich hat die große Wäsche ihre Schrecken verloren, auch dann, wenn sich einmal etwas mehr Gebrauchtwäsche angesammelt haben sollte. An Mühsal bleibt nichts mehr, sobald man eine Witta im Hause hat. Die ganze Arbeit besteht darin, zwei Schalter nach Vorschrift einzustellen, nachdem die Trommel gefüllt ist. Man kann es einfach nicht falsch machen! Alles andere – Vorwaschen-Waschen-Spülen – übernimmt die Witta völlig selbständig. Es ist verblüffend, mit welcher Präzision die Schaltautomatik der Witta den gesamten Waschvorgang abwickelt, – und wie schonend das Waschgut in der Lauge geschwenkt wird! Man spürt es sofort und immer wieder: Die Witta wurde mit Liebe konstruiert. Selbstverständlich bleibt die Wäsche frei von Rostflecken, denn die Trommel besteht aus rostsicherem Edelstahl. Alle anderen Teile sind voll emailliert und behalten ihren weißen Glanz wie am ersten Tag. Und noch etwas: Im unteren Teil der Witta hat die Neff-Trockenschleuder ihren Platz! Lassen Sie es sich von Ihrem Fachhändler einmal zeigen!

Witta Neff mit allen guten Eigenschaften einer ausgereiften formschönen Waschmaschine.

Witta NEFF

ABC ÜBER GESUNDHEITSKUNDE UND GESUNDHEITSREGELN

20. Folge

Fußschmerzen

Fußschmerzen können verschiedene Ursachen haben. Sie können durch einen Spreiz-, Hohl- oder Plattfuß, aber auch auf andere Erkrankung, wie Gicht, Rheumatismus, Krampfadern, Nervenentzündungen usw., zurückzuführen sein. Bevor also eine Behandlung der Fußschmerzen in Angriff genommen wird, muß zunächst die Ursache geklärt werden.

Fußmißbildungen

Man versteht darunter die Fehlformen und Verunstaltungen des Fußes. Der Klumpfuß ist ein seltenes, meist angeborenes Leiden und kommt häufiger bei Knaben als bei Mädchen vor. Es handelt sich offenbar um Entwicklungsstörungen. Der Fuß ist beim K. nach außen gekantet, so daß beim Auftreten nur der äußere Fußrand belastet wird. K. ist heilbar, wenn rechtzeitig eine fachärztliche orthopädische Behandlung eingeleitet wird.

Der Hohlfuß ist gekennzeichnet durch stark erhöhtes Längsgewölbe, meist stark durchgesunkenes Quergewölbe und gekrümmte Zehen. Leichte Fälle können durch Einlagen korrigiert werden, schwerere Fälle bedürfen operativer Behandlung. Der Senkfuß oder Plattfuß wird durch Versagen der Trage- und Stützfunktion des Fußes bedingt.

Fußschweiß

Die Schweißabsonderung an den Füßen ist ein Leiden, das nicht nur für den Betroffenen unangenehm ist, sondern unter Umständen wegen des Geruchs auch die Umgebung stört. Durch die Durchweichung der Haut wird der Fuß besonders gegen Infektionen empfindlich. Eines der wirksamsten Mittel gegen den F. ist das Barfußgehen. Im übrigen empfiehlt es sich, täglich Fußbäder zu nehmen, am besten in heißem Salzwasser. Das Einpudern der Füße ist sehr nützlich. Löst sich die Haut in Schuppen ab und tritt Jucken auf, so deutet dies darauf hin, daß es zu einer Infektion mit Pilzen gekommen ist, die durch eine desinfizierende Behandlung leicht beseitigt werden kann.

Gähnen

Das Gähnen erfolgt durch tiefes und langsames Einatmen mit weit geöffnetem Mund, dem ein langsames, aber kräftiges Ausatmen folgt. Es wird durch Blutleere im Gehirn ausgelöst. Sie hat zur Folge, daß durch das Einatmen der im Brustraum herrschende Druck herabgesetzt, das Blut aus den großen Venen in das Herz hineingesogen und mit diesem größeren Blutzufluß zum Herzen der Blutkreislauf so gefördert wird, daß das Gehirn wieder mehr Blut und somit mehr Sauerstoff zugeführt erhält.

Jede Ermüdung des Nervensystems löst Gähnen aus. Morgendliches Gähnen ist ein Zeichen dafür, daß der Körper nicht richtig ausgeruht ist.

Galle

Galle ist eine grünliche, bitter schmeckende Flüssigkeit. Sie enthält Gallenfarbstoffe, Schleim, Gallensäuren und eine Reihe anderer Stoffe. Sie wird in den Leberzellen gebildet, fließt dann durch den Lebergallengang in die Gallenblase und wird dort eingedickt und gespeichert. Durch den Gallengang gelangt die Galle in den Zwölffingerdarm.

Die Galle hat maßgebenden Einfluß auf die Fettverdauung. Die Fette werden zu feinster Tröpfchen emulgiert, wodurch ihre Oberfläche vergrößert wird. Dadurch wird es den Fermenten ermöglicht, das Fett zu spalten.

Gallenblasenentzündung

Sie entsteht meist durch Infektion der Gallenwege vom Darm aus. Aber auch vom Blut her können nachteilige Einflüsse auf die Gallenblase einwirken. Auch ein Stein in ihrem Innern kann eine solche Entzündung hervorrufen. Die entzündliche Schwellung der Gallenblasenschleimhaut kann auf den Ausführungsgang übergreifen, wodurch der Gallenabfluß in den Darm erschwert oder blockiert werden kann. Oft tritt Fieber auf. Gallenkoliken können in Erscheinung treten. Fließt die Galle überhaupt nicht mehr durch den Gang ab, so wird der Stuhl hell, oft weiß-gelblich. Die gestaute Galle tritt dann ins Blut über und verursacht Gelbsucht. Häufig bilden sich die Krankheitserscheinungen zurück. Nicht selten aber kommt es zu einer Eiteransammlung in der Gallenblase. Der Eiter verursacht zuweilen eine Bauchfellentzündung.

Meist gelingt es aber, die Galle wieder zum Fließen zu bringen. Dann heilt die Gallenblasenentzündung ohne jede Folgen ab. Der richtige Abfluß kann auf verschiedene Art erstrebt werden. Einmal sorgt man für ausreichende Darmentleerung, wobei Karlsbader Salz gute Dienste tut. Zum anderen regt man durch Arzneimittel den Gallenfluß an. Warme Umschläge fördern das Abklingen bedeutend. Die Gallenblase schont man in dieser Zeit durch eine bestimmte Diät, die möglichst alle schwerverdaulichen und blähenden Speisen ausschließt.

W 53/58

Wipp-perfekt wäscht perfekt

Wir verbessern unsere Haltung

3. Folge

Wir bringen Ihnen heute die 3. Folge unseres Haltungsturnens. Nun wird Ihnen diese Gymnastik vielleicht schon zur täglichen Gewohnheit geworden sein. Wenn sie zu einer solchen Selbstverständlichkeit wird wie Waschen und Zähneputzen am Morgen und am Abend, so werden Sie dem Ziel, das wir erreichen wollen, immer näher kommen. Bald werden Sie für Ihr tägliches Üben belohnt werden: Sie werden sich einer besseren Haltung erfreuen und gleichzeitig für Ihre inneren Organe und für Ihren allgemeinen Gesundheitszustand etwas tun und mancherlei Krankheiten vorbeugen. Heute üben Sie so:

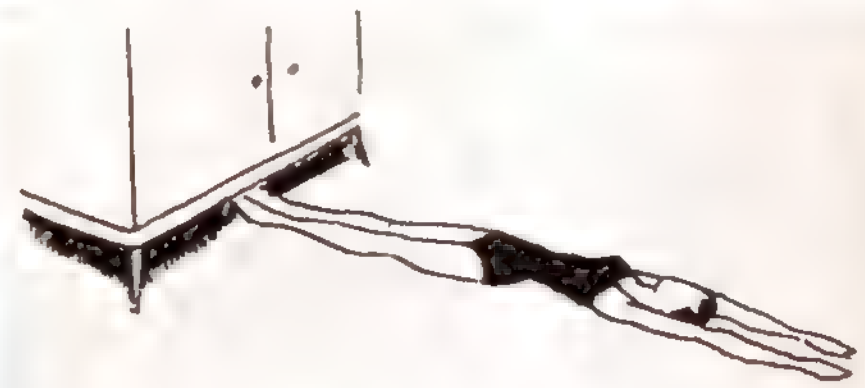
1. Übung

Gehen Sie auf die Knie nieder, legen Sie die Hände auf den Rücken. Beugen Sie nun den Rumpf ganz tief vorwärts-

abwärts, wobei sich der Kopf vor die Knie legt und die Hände rückwärts höher gehen. Dann heben Sie den Rumpf wieder aufwärts und führen ihn weit zurück — dabei geht der Kopf in den Nacken, die Arme werden nach schräg auswärts geführt, das Kreuz wird hohl! Beim Niedergehen atmen Sie aus, beim Hochkommen ein! Alles fünf- bis zehnmal!

2. Übung

Gehen Sie zur Rückenlage nieder, die Beine sind geschlossen und gestreckt, die Arme liegen nach oben ausgestreckt über dem Kopf. Nun richten Sie sich auf und beugen den Rumpf mit den Armen weit nach vorn, wobei die Hände die Fußgelenke fassen und der Kopf möglichst nahe an



die Unterschenkel herangeht. Je näher das Gesicht an die Beine kommt, desto wirksamer wird die Übung für die Wirbelsäule. Dann geht man wieder zur Ausgangsstellung zurück. Achten Sie darauf, daß die Beine immer fest und geschlossen am Boden liegen bleiben. Sollte Ihnen dies zuerst schwer gelingen, so klemmen Sie Ihre Fußspitzen unter eine Schrank- oder Kommodenkante. Wenn Sie zu zweien üben, können Sie die Übung auch so durchführen, daß einer übt und der andere mit seinen Händen die Knie des Übenden auf den Boden niederdrückt. Beim Vorbeugen atmen Sie aus, beim Rückgehen ein! Alles sechs- bis zehnmal!

3. Übung

Heben Sie in Schrittstellung — den linken Fuß vorgestellt — die Arme gestreckt vorwärts-auswärts und recken Sie sich zuerst hoch zur Zimmerdecke hin aus!

Dann lassen Sie den Rumpf mit den Armen nach unten fallen. Wippen Sie nun in dieser Haltung immer tiefer, so daß zuerst die Fingerspitzen, dann die abgeknickten Handflächen den Boden berühren — im ganzen fünfmal! —, wobei die Luft am besten bei offenem Mund kräftig ausgestoßen wird. Dann richten Sie sich wieder hoch auf und atmen dabei tief ein. Üben Sie so vier- bis fünfmal! Das macht Wirbelsäule und Hüftgelenk lokker und dehnt die Rückenmuskulatur!

Wündrich - Meißen

Zu hoch hinaus?

Mutti wird immer dafür sorgen, daß ihr Kind körperlich hinter seinem Tatendrang nicht zurückbleibt. Dazu gehört eine regelmäßige Penatenpflege vom ersten Lebenstage an: reinigen mit Penatenöl, eincremen mit Penatencreme, überpudern mit Penatenpuder. So entsteht die bekannte Penaten-Schutzschicht, die die beizenden Harnsäuren von der zarten Babyhaut fernhält. Das Kind bleibt gesund und ist immer fröhlich. Penatencreme, Dosen von 50 Pfg. an, in allen Apotheken und Drogerien.

PENATEN *Creme*

Kind und Erziehung

Wenn Kinder um Kredit betteln müssen

Als ich gestern meine Einkäufe beim Lebensmittelhändler machte, stand neben mir ein kleines Mädchen, ein schmales, hochaufgeschossenes Ding. Ich hatte es nicht weiter beachtet, bis der Kaufmann den Zettel, den es zögernd über den Ladentisch geschoben hatte, ärgerlich zurückreichte: „Sag deiner Mutter, solange sie das Alte nicht bezahlt hat, kann ich nichts mehr borgen!" Sein Unwille mochte berechtigt sein — ich weiß es nicht. Ich sah nur dieses Kindergesicht, das blutrot anlief. Wie gehetzt rannte das Kind aus dem Laden. Ob die Mutter gewußt hat, welcher seelischen Belastung sie dieses sicherlich sehr sensible Kind durch ihren Auftrag aussetzte?

Ich meine — wenn es schon nötig ist, beim Kaufmann anschreiben zu lassen, dann sollte jede Mutter den Mut aufbringen, selbst diesen Gang zu tun. Freilich, wenn ich es recht bedenke, fällt mir auf, daß ich weit häufiger Kinder auf Kredit einholen sehe als Frauen. Es ist ja so viel leichter, die Kinder zu schikken, wenn man nicht genau weiß, ob die Geduld des Kaufmanns vielleicht erschöpft ist. „Die Kinder wissen doch nichts davon!"

Wissen sie wirklich nichts davon? Solange alles diskret gehandhabt wird, mag das sein, aber in eben der kritischen Situation, der diese Mütter selbst ausweichen möchten, hört oft die Diskretion des Kaufmanns auf und macht einem verständlichen Ärger Platz. Das spüren die Kinder sehr wohl!

Vielleicht ist gar noch eine Mitschülerin oder die Nachbarin im Laden — glauben Sie, auch ein nicht überempfindliches Kind möchte sich in diesem Augenblick in den Erdboden verkriechen! Ersparen Sie Ihrem Kind diese peinlichen Augenblicke, gehen Sie selbst, wenn Not am Mann ist. Gewiß wird sich der Kaufmann, wenn Sie ihm Ihre augenblickliche Bedrängnis schildern, eher erweichen lassen, als wenn das Kind ihm ohne ein Wort einen neuen Bestellzettel überreicht. Ihre Kinder werden aber fröhlicher und unbeschwerter heranwachsen. Ist es nicht das Bestreben jeder guten Mutter, den Kindern jeden Kummer auch in Notzeiten zu ersparen, so gut es eben geht? Es gehört aber schon etwas Mut dazu!

Steckbrief für Kinder

Immer wieder kommt es vor, nicht nur in Strandbädern und bei großen Veranstaltungen, daß Kinder weinend aufgefunden werden, weil sie von ihren Eltern getrennt wurden. Oft auch sind sie beim Spiel oder aus Neugierde auf der Straße ein Stück weggelaufen und finden nun nicht mehr heim. Sind die Kinder groß genug, um ihren Namen und die Adresse der Eltern zu sagen, dann ist alles halb so schlimm — nur sollte man auch in solchen Fällen allen Kindern früh genug einprägen, daß sie sich immer nur an einen Verkehrsschutzmann wenden. Allzuleicht kann es sonst vorkommen, daß ein guter „Onkel" die Kinder mit sich lockt und sie keineswegs nach Hause bringt.

Für die ganz Kleinen aber, die noch wenig und dieses Wenige noch dazu so undeutlich sprechen, daß es bestenfalls die liebende Mutter zu verstehen vermag, ist es unbedingt erforderlich, eine

Sicherheit zu schaffen. Niemals lasse man kleine Kinder aus dem Haus, ohne daß sie ihre volle Anschrift bei sich tragen. Die Anschrift soll in Blockbuchstaben oder noch besser mit der Schreibmaschine geschrieben sein und sich in einer einfachen Cellophanhülle befinden, die es überall für wenige Pfennige zu kaufen gibt. Zum Umhängen eignet sich auch ein kleiner Brustbeutel.

Sagen Sie nicht, Ihr Kind wisse sich schon zu helfen. Jeder Mensch, wieviel mehr ein Kind, kann jederzeit in Situationen kommen, in denen es, vielleicht bewußtlos oder auch nur aus Schreck im Augenblick der Sprache oder des Gedächtnisses beraubt, keinerlei Angaben über sich machen kann. Wieviel Sorge bleibt Ihnen als Mutter erspart, wenn Ihnen Ihr Kind schnell wieder zugeführt werden kann oder wenn Sie wenigstens Nachricht über seinen Verbleib erhalten. Und nicht zuletzt unterstützen wir damit auch die Polizei, die ja viel besser „unser Freund und Helfer" sein kann, wenn auch wir das Unsere dazu tun, um ihre ohnehin schwere Arbeit zu erleichtern.

Halsentzündungen richtig vorbeugen

Besonders Kinder holen sich leicht durch Ansteckung Katarrhe, Halsentzündungen und Erkältungen.

Panflavin-Pastillen schützen die empfindlichen Atemwege weitgehend vor dieser Gefahr; denn Panflavin bildet im Mund eine aktive Schutzschicht, die eingeatmete Bakterien unschädlich macht.

Die Pastillen schmecken angenehm nach Schokolade und werden deshalb von Kindern gern gelutscht.

Panflavin

20 Past. DM 1.–

PP A4

Herbstsonne

Die beiden jungen Damen können gut lachen, sie sind schick und richtig für den Herbst angezogen. Links: Popelinemantel in Blau, Rot oder Türkis mit kontrastierenden Steppnähten. Rechts: Dieser Mantel hat einen breiten Rückengurt und aparte Ärmerverzierungen.

Ein flotter Übergangsmantel im Karomuster mit unsichtbarem Knopfverschluß.

Tausend feine rote Tüpfchen, die man auf unserem Bild allerdings nicht sieht, auf weißem Grund ergeben hier einen hübschen Rosaeffekt. Ein Mantel, der sich besonders gut für junge Mädchen eignet.

Modelle: Valmeline

Frühlingsideen

Diesem Mantel schadet Regen nicht, und er wirkt durch seine betonte Einfachheit besonders elegant. Modell: Jobis

Dieser Mantel aus changierendem Popeline hat modische Raglanärmel und einen Rückengurt. Sehr fesch wirken die drei großen Perlmutterknöpfe.
Modell: Valmeline

Ein feiner weißer Nadelstreifen auf dunklem Grund wirkt bei einem Jackenkleid genau so vornehm wie bei einem Herrenanzug. Sehr gefällig wirken beim Kleid die Taschen und die tief angesetzten Falten. Modell: Alconda/Regent

Reinigungsvorschrift für einen geliebten Regenmantel

Barbaren sind es, die dich, geliebter Regenmantel, nach einem ausgiebigen Regenbad in der prallen Sonne oder am heißen Ofen rösten lassen. Du bist zwar nicht zimperlich, und dein schönes „Fell" aus Baumwollpopeline kann ganze Wolkenbrüche abfangen; aber wenn du naß bist, willst du nur tüchtig geschüttelt und dann locker auf einen Bügel gehängt werden. Da du gewohnt bist, zu atmen, wirst du ganz grau und matt, wenn man es zuläßt, daß sich Schmutz und Staub in deinen Poren einnisten. Es bleibt nicht aus, daß sich feuchte Erdspritzer an dir festsetzen. Erst gut trocknen lassen und dann ausbürsten, heißt hier die Devise.

Der Fleck muß weg, sobald er entdeckt ist. Bei Zucker- und Likörflecken genügen Wasser und Seife. Sehr kalkhaltiges Wasser sollte vorher abgekocht werden, damit es keinen weißen Rand gibt. Öl- und Fettflecken rückt man mit einem Marken-Reinigungsmittel zu Leibe. Die Fleckstelle stets mit einem weichen Tuch unterlegen.

Zur „Generalüberholung" wirst du am besten in die Reinigungsanstalt gebracht. Du läßt dich aber auch zu Hause waschen, wenn du sachgemäß behandelt wirst; nach der Wäsche — mit reiner Kernseife und heißem Wasser — wirst du gut gespült, zuerst warm, anschließend mehrmals kalt. Dem letzten Spülbad, das klar und schaumfrei bleiben muß, wird ein Schuß Speiseessig beigegeben. Streng verboten: Bürsten und starkes Reiben. Zur Wiederauffrischung verlangst du ein Marken-Imprägnierungsmittel.

Ein heißes Eisen tut dir nur gut, wenn es richtig benützt wird. Du möchtest in halbfeuchtem Zustand — immer von links mit einem Zwischentuch — gebügelt werden.

Denke bitte stets an deinen Kragen, wenn du wieder in neuem Glanz erstrahlst; denn mit einem hübschen Schal läßt er sich auch beim Tragen schonen.

Handarbeiten

Gehäkelte Decke

(Größe etwa 41×61 cm)

Material: 4 Knäuel MEZ Glanzhäkelgarn Nr. 20 (20 g), 1 Häkelnadel Nr. 8.

Abkürzungen: Lm = Luftmasche, Stb = Stäbchen, übg = übergehen, folg = folgende, wdh = wiederholen, Zwr = Zwischenraum, Bl = Block.

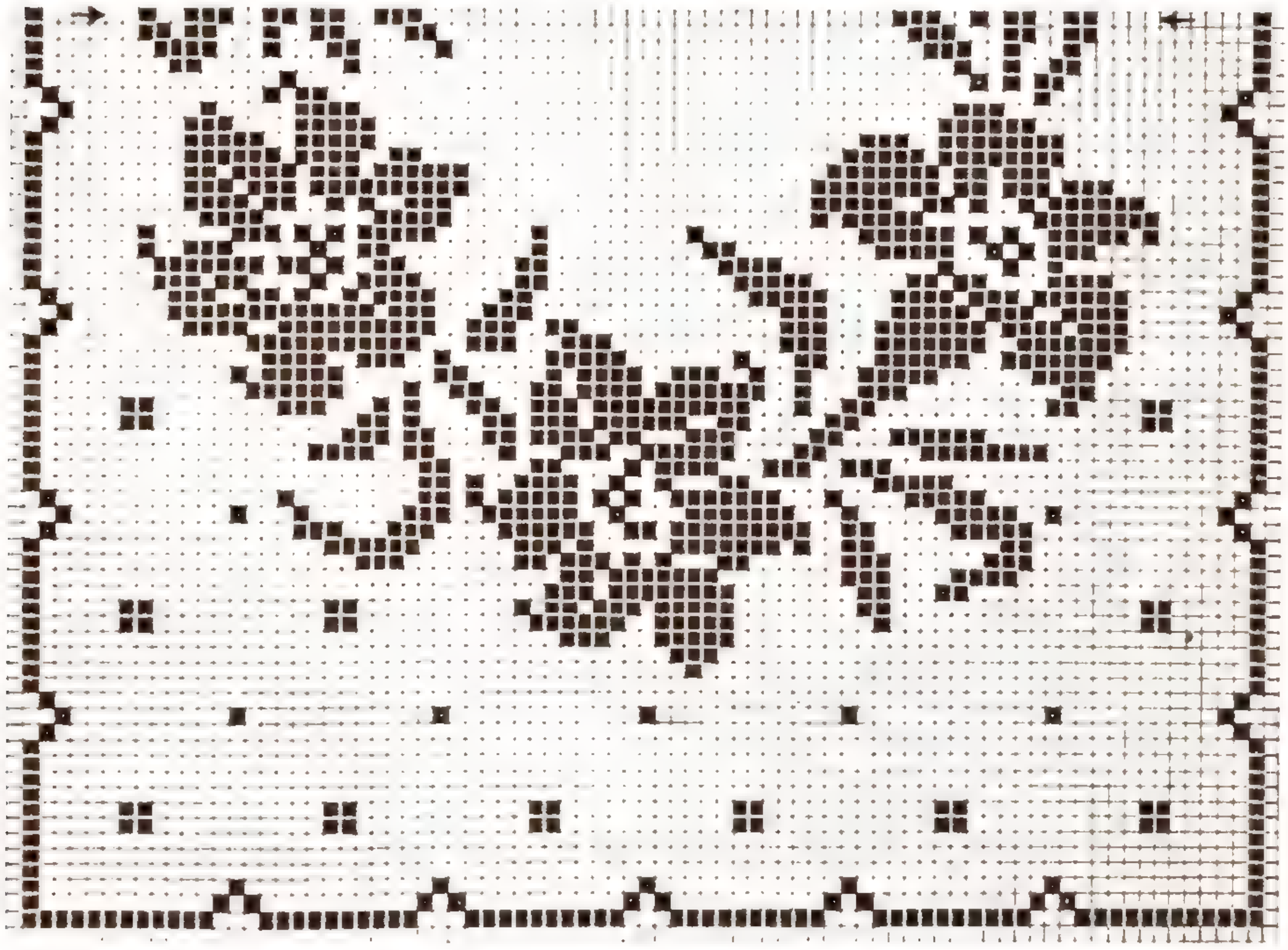
Arbeitsweise: Es wird nach Zählmuster gearbeitet. 248 Lm häkeln. **1. Reihe:** In die 3. Lm von der Nadel aus 1 Stb, * 2 Lm, 2 Anschlag-Lm übg, in die folg Lm 1 Stb, ab * noch 79mal wdh (= 81 Zwr); 5 Lm, wenden.

2. Reihe: Das 1. Stb übg, in das folg Stb 1 Stb (Zwr über Zwr), (in den folg Zwr 2 Stb, in das folg Stb 1 Stb), 12mal (= 12 Bl), * (2 Lm, in das folg Stb 1 Stb), 3mal, 10 Bl, ab * noch 3mal wdh, 3 Zwr, 12 Bl, 2 Lm, 2 Lm übg, in die folg Lm 1 Stb, 5 Lm, wenden.

3. Reihe: Das 1. Stb übg, 1 Bl (2 Lm, 2 Stb übg, in das folg Stb 1 Stb), 11mal (über 11 Bl 11 Zwr arbeiten), * 1 Bl, 1 Zwr, 1 Bl, 10 Zwr, ab * noch 3mal wdh, 1 Bl, 1 Zwr, 1 Bl, 11 Zwr, 1 Bl, 1 Zwr, 5 Lm, wenden.

Nun ab 4. Reihe des Zählmusters weiterarbeiten (volles Kästchen = 1 Bl, leeres Kästchen 1 Zwr) bis zu den Pfeilen, dann das Zählmuster drehen und von Pfeil bis zur 1. Reihe arbeiten.

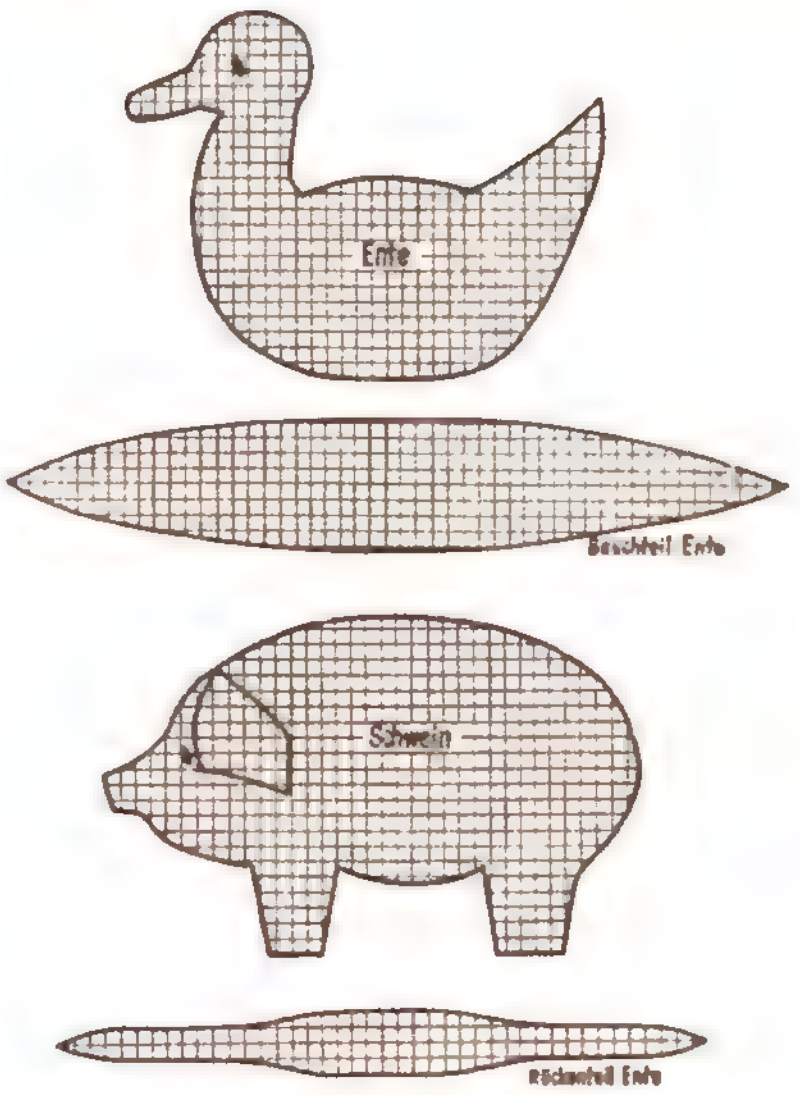
Die fertige Decke wird mit nichtrostenden Nadeln gespannt, befeuchtet und nach dem Trocknen wieder abgespannt.



Wachstuchtiere

Für unsere ganz Kleinen sind Wachstuchtiere ein hübsches und besonders praktisches Spielzeug. Man verwendet kleingemustertes nähbares Wachstuch. Nach der abgebildeten Schnittverkleinerung werden Schnitte angefertigt, in welchen die Zeichnungen so vergrößert werden, daß ein jedes Kästchen 1/2 cm groß wird. (Normales Kästchenpapier hat die 1/2-cm-Einteilung.) Nun wird die Schnittform auf das doppelt gelegte Wachstuch übertragen und ausgeschnitten. Mit Perlgarn wird im Langettenstich zusammengenäht. Ausgestopft wird mit Lagenwatte oder kleingeschnittenen Lumpen. Beim Entchen wird mit dem Zusammennähen am Schwanz begonnen. Das schmälere Einsatzteil wird für die Rückenlinie verwandt, das breitere für den Bauch. Das Rückenteil endet am Beginn des Schnabels, für den nur die beiden Profilteile zusammengenäht werden. Das Bauchteil endet am Schluß des Halses.

Für das Schweinchen schneidet man bei einer Schnittvergrößerung auf 5-mm-Kästchen einen 54 cm langen, 2 1/2—3 cm breiten Wachstuchstreifen zu und setzt ihn rundherum dazwischen. Beide Ohren werden doppelt ausgeschnitten und auch doppelt zusammengenäht. Für das Ringelschwänzchen wird eine Schnur gedreht, die durch das Einsatzteil vor dem Ausstopfen durchgezogen und verknotet wird.



Wäscht ohne Zusätze
Schäumt nicht über
Einfach kalt spülen

Haben Sie eine moderne Waschmaschine?

Dann wissen Sie, daß moderne Waschmaschinen ganz neuartige Anforderungen an das Waschmittel stellen. Sie haben es vielleicht schon selbst erlebt, daß sich nicht jedes Waschmittel ohne weiteres verwenden läßt.

toki ist ein Waschmittel, das speziell für moderne Waschmaschinen geschaffen ist. Machen Sie deshalb einen Versuch mit toki auf unsere Kosten. Schicken Sie den Gutschein vom Juni-Heft Seite 487 noch heute an

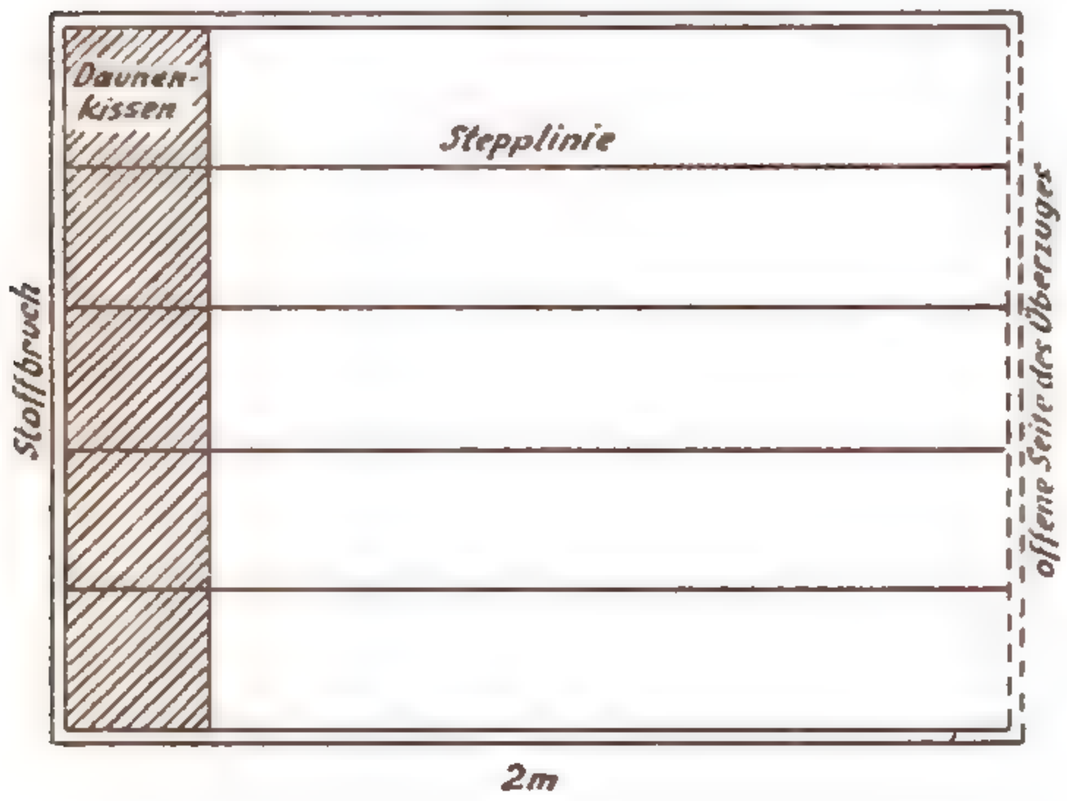
FLAMMER-SEIFENWERKE G. M. B. H. · HEILBRONN A. N.

Ihre Daunendecke

können Sie sich leicht mit der Nähmaschine selbst anfertigen. Keine Angst, Ihre Nähkenntnisse sollen keineswegs überfordert werden.

Materialverbrauch: 4 m Chintz, 150 cm breit, oder geeigneten Daunendeckenbezugstoff; 5 m feines, dichtes Daunenin-lett, 160 cm breit; 1200 g Gänsedaunen.

Daunendeckenbezugstoff in der Mitte rechts auf rechts zusammenlegen und von links die beiden Längsseiten zusammensteppen, nach rechts umschlagen und nochmals in 2,5 cm Abstand vom Rand beide Längsseiten und eine Querseite (Stoffbruch) absteppen. Die zweite Querseite bleibt zum Einschieben der Daunensäckchen offen. Bezugstoff nun noch viermal in knapp 28 cm Abstand längs durchsteppen. Nun aus dem Daunenin-lettstoff 35 Säckchen im Format 28×28 cm nähen, die an einer Seite ein Stück zum Einfüllen der Daunen offenbleiben. Nach dem Einfüllen Öffnungen zunähen, fünf dieser Säckchen jeweils in eine der abgesteppten Bahnen stecken und dann die ganze Decke quer durchsteppen, so daß ein Säckchen jeweils in einem durchsteppten Karo festgehalten wird. Auf diese Weise die ganze Decke füllen und quer absteppen. Das offene Deckenende von rechts nach innen umschlagen und einmal knappkantig und zum zweitenmal 2,5 cm vom Rand entfernt absteppen. Zum Schluß die zum Anknöpfen des Bezugs erforderlichen Knöpfe annähen.



Thomas duetto die Waschtruhe mit der leichten und sicheren Bedienung Kochen - Waschen - Spulen - Trocknen in einem Arbeitsgang Selbsttätige Temperaturregelung durch Thermostat Für 6 Pfd. Wäsche

Jederzeit waschbereit

Die leistungsfähige Waschmaschine für große Haushalte, preiswert und bewährt. - Hervorragende Waschwirkung durch Spezial-Waschbewegter Beheizt und unbeheizt lieferbar. Fassungsgewicht 10 Pfd. Wäsche

Thomas

Wäschemangeln und Wäschezentrifugen

Ideal für Küche oder Bad Große Leistung = 6 Pfund Wäsche – bei sparsamstem Raumbedarf = 42 × 42 cm. Beheizt mit Laugenpumpe. Beste Waschwirkung durch Spezial-Waschbewegter

Die zuverlässige Hilfe der Hausfrau

Thomas - Wäscheschleudern für 7-8 Pfd. Wäsche sind standfest und zuverlässig sicher in der Bedienung, hervorragend in der Trockenwirkung. Auch mit Deckelverriegelung und automatischer Bremse

ROBERT THOMAS · NEUNKIRCHEN Kr. Siegen
Waschmaschinenfabrik

1

Aufschlagsaum *reparieren*

Wenn das Stoßband am Hosenaufschlag erst einmal durchgescheuert ist, dann wirkt die ganze Hose abgeschabt und unansehnlich. Man kann aber den Schaden reparieren. Solch eine Reparatur muß allerdings so ausfallen, daß man den vorherigen Schaden überhaupt nicht mehr sieht und die Hose nichts von ihrer Länge einbüßt. Eine einfach und zweckentsprechende Methode, diese zu erreichen, zeigen wir in der nachfolgenden Bildserie:

2

4

3

Bild 1: Die Reparatur beginnt mit dem Abtrennen des Stoßbandes, die innere Saumnaht wird aufgetrennt und — der Hosenaufschlag ist ausgelassen.

Bild 2: Jetzt erkennt man erst richtig das Ausmaß der „Verwüstungen". Zunächst dämpft man den ausgelassenen Hosenaufschlag.

Bild 3: Von der neuen Bruchkante aus, die direkt über der schadhaften Stelle liegt und mit einem Kreidestrich gekennzeichnet wird, muß nun der neue Saum abgemessen werden. Auch er wird — unser Bild zeigt es — gekreidet. Praktisch ist dieses Abmessen nichts weiter als ein Hochverlegen des Saumes.

Bild 4: Jetzt wird der neue Aufschlagsaum mit ein paar Nadelstichen geheftet

Bild 5: Ein neues Stoßband wird mit Stecknadeln angeheftet; es liegt genau über der schadhaften Stelle. (Dieser Streifen unterhalb des Kreidestrichs wird später nach innen umgebogen. Der Kreidestrich ist dann direkt an der neuen Stoßkante.) Hier wurde keines der üblichen — im Ladengeschäft erhältlichen —

Stoßbänder verwendet. Dieses Stoßband wurde aus dünnem Leder geschnitten (aus alten Handschuhen usw.), da es strapazierfähiger ist und länger hält.

Bild 6: Das neue Stoßband wird — vorerst einmal nur an der Seite, die später nach dem Umbiegen nach innen die neue Stoßkante bildet — eingenäht.

Bild 7: Jetzt wird der Streifen mit dem neuen Stoßband nach innen umgebogen und mit ein paar Nadelstichen geheftet, damit sich das Stoßband später beim Annähen nicht verschiebt. Stoßband und Hosenkante dürfen nicht miteinander abschließen. Das Stoßband soll bis zu 1,5 Millimeter überstehen.

Bild 8: Das neue Stoßband wird — jetzt auch an der zweiten Seite — endgültig eingenäht. Alle Heftfäden werden entfernt.

Bild 9: Fertig! — Die Reparatur ist beendet. Die Hose ist durch die neuen Aufschläge wieder wie neu, wenn man sie vorher noch auf gedämpft hat.

Leserfragen – vom Ratgeber beantwortet

Pilze einkochen. Wir sind große Pilzfreunde. Ist es ratsam, Pilze selbst einzukochen? Bis jetzt hatte ich dazu keinen Mut, weil man darüber verschiedene Meinungen hört.

Antwort: Genau wie Sie, sind auch wir Pilzfreunde. In meinem Haushalt werden in der Pilzzeit viele Gläser mit Pilzen eingekocht, allerdings beschränke ich mich dabei auf die Sorten Pfifferlinge, Steinpilze und Wiesenchampignons. Zum Einkochen bestimmte Pilze müssen jung, fest und frisch gepflückt sein. Sie müssen sofort nach dem Pflücken verarbeitet und am gleichen Tag eingekocht werden. Nach dem Putzen die Pilze wiederholt in kaltem Wasser waschen. Im Wasser liegenbleiben dürfen Pilze nie, das Waschen selbst muß gründlich, aber sehr rasch geschehen. Die Pilze zum Abtropfen auf ein Sieb geben. Anschließend große Pilze in Scheiben schneiden, kleine ganz lassen, alles Madige entfernen. Nun die vorbereiteten Pilze in ganz wenig Wasser etwa 10 Minuten dünsten, dann gibt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, fängt das Kochwasser dabei auf. Die Pilze füllt man sofort in vorbereitete Gläser, kocht den Saft noch einige Minuten durch, gibt diesen heiß auf die eingefüllten Pilze; die Pilze bis 2 cm unter dem Glasrand einfüllen. Die Gläser wie üblich verschließen und 60 Minuten bei 98 Grad C erhitzen.

Kochen neuer Kartoffeln bei unterschiedlicher Größe: Beim Kauf neuer Kartoffeln, die ich in kleinen Mengen kaufe, gibt es sehr unterschiedliche Größen, was die Garzeit erschwert. Das Schälen und Zerschneiden in gleichgroße Stücke kommt bei neuen Kartoffeln nicht in Frage, wenigstens in meinem Haushalt nicht. Wie erreicht man nun aber ein gleichzeitiges Garen der verschiedenen Größen?

Antwort: Eine Faustregel sagt zwar, neue Kartoffeln heiß, alte kalt aufsetzen, Aber so geht es in Ihrem Fall nicht. Legen Sie die großen Kartoffeln zuunterst in den Topf, die kleinen obenauf und setzen Sie sie mit kaltem Wasser auf, und zwar ausnahmsweise bei kleiner Flamme. Damit erreichen Sie, daß alle Kartoffeln gleichmäßig und durch und durch gar werden.

Rezept für Tomatentunke als Vorratswürze: Wer kann mir ein gutes, bewährtes Rezept geben? (Elis. Kar.)

Antwort: Das nachstehende Rezept wird Sie bestimmt nicht enttäuschen. Zutaten: 3 kg Tomaten, 1 kg Zwiebeln, 20 g Knoblauch, 100 g Salz, 100 g Zucker, 10 g weißer Pfeffer, 20 g Nelken, einige Lorbeerblätter, Gewürzkerne und Ingwer. Die letztgenannten Gewürze kann man, wenn man sie nicht liebt, weglassen. Die Zutaten werden kleingeschnitten und weichgekocht, wobei man den Topf unbedeckt läßt, damit die Masse besser eindickt. Man streicht sie durchs Sieb, schmeckt sie ab und kann dem einen Teil der Masse noch 1/4 l guten Weinessig zugießen, um damit einen anderen Geschmack zu erzielen. Diese Würze gibt man in kleinste Einkochgläschen Marke Weck und erhitzt sie 30 Minuten bei 90 Grad C.

Madiger Porree: Genau wie letztes Jahr stellte ich auch heuer wieder Maden in meinem Porree fest. Worauf ist das zurückzuführen?

Antwort: Es ist die Zwiebelfliege, die sich eingenistet hat. Wenn die „Maden" drinsitzen, ist nichts mehr zu machen. Sie haben versäumt, das „Saatgut zu beizen". Porree- und Zwiebelsaatgut beizt man gegen die Zwiebelfliege mit Alvit 55. Lassen Sie sich von Ihrem Samenfachhändler eine genaue Beschreibung geben, wie das Beizen des Samens vor sich geht. Für dieses Jahr ist es nun zu spät, aber nächstes Jahr daran denken!

Schnittblumen länger haltbar machen. Gibt es dafür ein Mittel?

Antwort: Ich verwende dafür Hormasan, jede gute Samenhandlung führt

es. Die Blumen halten sich tatsächlich je nach ihrer Art länger. Das Mittel ist auch für Topfpflanzen sehr gut. Verfahren Sie nach der Gebrauchsanweisung, die dem Mittel beiliegt.

Pflaumen trocknen. Ich habe gehört, daß sich nur Spätzwetschgen zum Dörren eignen, Pflaumen oder frühe Zwetschgen nicht. Stimmt das?

Antwort: Zum Trocknen bzw. Dörren lassen sich nur Spätzwetschgen verwenden. Frühe Zwetschgen und auch Pflaumen sind nur zum Rohgenuß bzw. zur Marmeladebereitung geeignet. Zum Dörren bestimmte Spätzwetschgen sollten am Stiel schon etwas eingeschrumpft sein.

Zentralheizung und Zimmerpflanzen. Bis zum Winter können wir unser Eigenheim beziehen. Ich bin eine große Blumenfreundin und möchte viele Zimmerpflanzen halten. Da unser Häuschen Zentralheizung hat, muß ich wohl hinsichtlich der Haltung der Pflanzen verschiedenes beachten. Welche Pflanzen sind dafür besonders geeignet? Kann man Pflanzen auch auf die Heizkörper bzw. in deren Nähe stellen?

Antwort: Den Sommer über können Sie alle Pflanzen halten, die der Lage des Zimmers nach der Himmelsrichtung (Lichtstärke) entsprechen. Im Winter, wenn die Heizung angestellt ist, darf man über die Heizung nur Pflanzen stellen, die trockene Luft und hohe Wärme vertragen. Auf jeden Fall muß eine starke isolierende Platte auf dem Fensterbord angebracht sein, ferner genügend Verdunstungsbehälter, die dauernd mit Wasser gefüllt sein müssen. Auf keinen Fall dürfen Kakteen im Winter hier stehen, sie wollen kühl überwintern, Blattkakteen zwar wärmer, aber in viel feuchterer Luft. Sie können Ihr Glück versuchen mit Grünlilie, Sansevierien (Bogenhanf), Tradeskantien, Monstera deliciosa (Fensterblatt), der Papageienaloe, Billbergia nutans (Zimmerhafer), harten Bromelien wie Aechmea fasciata der Vallota, rankenden Philodendronarten und Efeutüte (Scindapsus). Etwas abseits stehend, aber dennoch in gutem Tageslicht, gedeiht auch das Usambaraveilchen (Saintpaulia ionantha), das Fleißige Lieschen (Impatiens), manche robusteren Schiefblätter, das rankende Pfeffergesicht Cissus antarctica, ebenso Rhoicissus rhomboidea (Königswein) und Zimmerefeuarten. Die Pflanzen nie über die Heizung, sondern daneben an einer hellen Wand aufhängen. Je höher die Pflanzen hängen, desto wärmer ist es, daher nie das Gießen vergessen! Auch einen jungen Gummibaum kann man eingewöhnen, wenn man ihn nie über der Heizung placiert und öfter übersprüht. Alle blühenden Gewächse, wie Azalee, Alpenveilchen, auch Treibhyazinthen usw., blühen zu rasch ab, wenn man sie über die Heizung stellt, sie lieben es kühler und feuchter, also zwischen die Doppelfenster stellen.

Wer kann antworten?

Schwarzteepilz: Wo gibt es diesen zu kaufen oder wie läßt er sich selbst herstellen? (Luise Schi.)

Bohnerwachs selbst herstellen. Ich habe eine Menge Kerzenreste. Kann man daraus Bohnerwachs herstellen, und wie geht die Herstellung vor sich? (A. G.)

Zauns-Esko-Einwachsbohner. Vor vier Jahren kaufte ich bei einem Vertreter dieses Gerät, mit dem ich sehr zufrieden bin. Ich muß nun dringend den Einwachsgummi erneuern, kann aber nirgends einen passenden Einwachsgummi erhalten. Wer kennt den Hersteller? (Agnes)

DIE MONATSHEFTE FÜR GUTE HAUSHALTSFÜHRUNG
J. Weck & Co. · Öflingen in Baden · Verlag

Erscheint monatlich. — Schriftleitung: K. Weyrather, Sus. Deskovic. — Anzeigen: Rud. Leifried. — Bezugspreis: a) bei Postbezug vierteljährl. DM 2.01 zuzügl. 9 Pf Zustellgebühr; b) bei Zustellung durch Träger pro Heft 60 Pf zuzügl. 10 Pf Zustellgebühr. — Burda-Tiefdruck, Offenburg/Baden. — Bestellungen nehmen alle Postanstalten und der Verlag entgegen. Zur Aufnahme der Zeitschrift in den Lesezirkel ist die Genehmigung des Verlages erforderlich. — Im Saarland u. Frankreich f. d. Auslieferung verantwortl.: Jul. Selbert, Saarbrücken, Dudweiler Str. 39; Saarpreis 70 ffrs. — Gültig Anzeigen-Preisliste 10.

Wer's weiss– spart Zeit und Geld

Ihre **Pflanzen** danken es Ihnen, wenn sie einmal monatlich in die Badewanne gestellt und abgeduscht werden.

Der Schlüssel dreht sich schwer im Schloß

Man reibt den Bart mit Vaseline ein, dann dreht sich der Schlüssel spielend im Schloß. — Und wenn die Schlüssel rostig sind, legt man sie einige Stunden in Terpentin. Der Rost läßt sich dann gut mit einem weichen Tuch entfernen.

Frisch gemalte Zimmer

riechen unangenehm nach Farbe. Man lege einige frisch geschnittene Zwiebelscheiben aufs Fensterbrett; der Farbengeruch verschwindet, ohne daß das Zimmer nach Zwiebeln riecht.

Kein Ausgleiten in der Badewanne mehr!

Ein Stück Schaumgummi auf den Badewannenboden gelegt, verhindert das Ausgleiten. Besonders wichtig beim Baden von Kleinkindern und alten Leuten.

Darf man das?

Darf dieser Herr einfach nur seine Handschuhe auf den Sitzplatz legen, um sich den Platz zu reservieren?

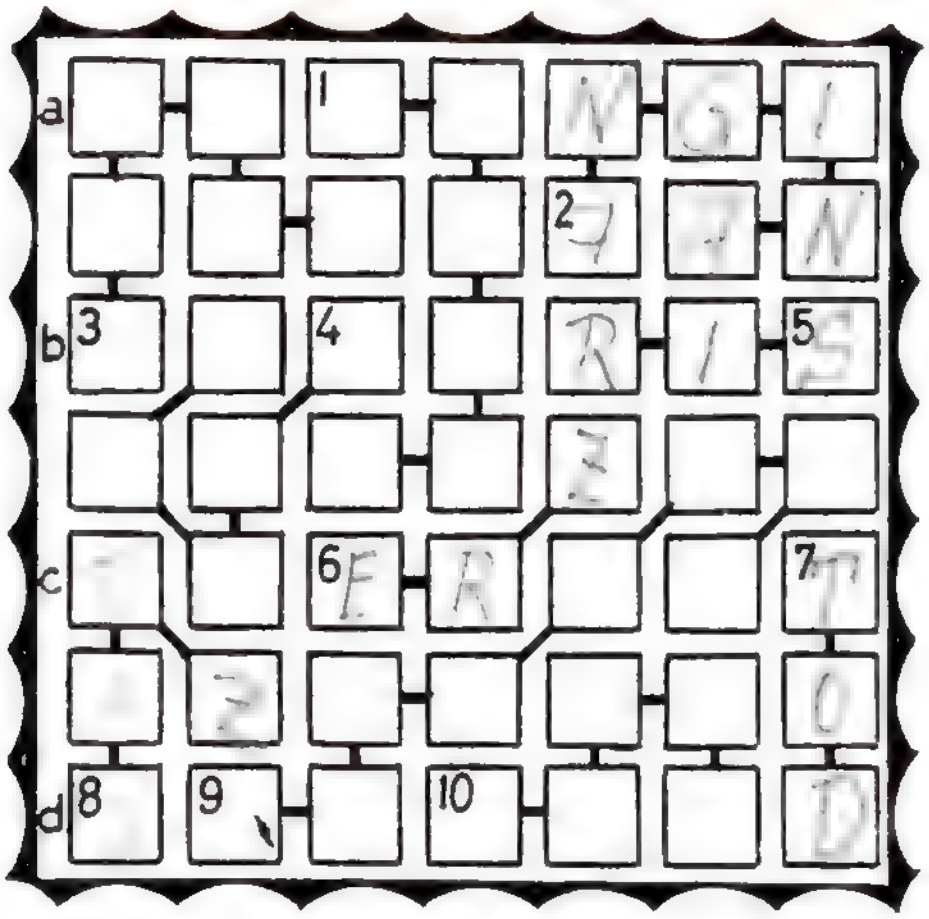
Das ist durchaus in Ordnung. Mit der Hinterlegung eines persönlichen Gebrauchsgegenstandes kann man sich das Anrecht auf einen Sitzplatz in der Eisenbahn sichern. Eine Zeitung allerdings genügt nicht.

„Ich schnitt es gern in alle Rinden ein", ist zwar ein sehr romantischer Wunsch, dessen Ausführung aber unangenehme Folgen haben kann. Man darf weder Namen in Bäume schneiden noch Wände bekritzeln. Solche Handlungen werden polizeilich bestraft.

Auch auf der REISE

sollte der echte KLOSTERFRAU MELISSENGEIST stets griffbereit sein: bei Kopfweh, Übelkeit oder sonstigen Reisebeschwerden bringt er erfahrungsgemäß meist rasch spürbar Hilfe. Erproben Sie ihn aber auch bei anderen Beschwerden von Kopf, Herz, Magen und Nerven — nach Gebrauchsanweisung.

Rätsel-Ecke



Kästchen am Faden

a a a a a — b b b — d d d — e e e e e e e e e — g g — i i i i — k — n n n — o — r r r r r — s s s s — t t t t t — u — w — z z.

Die Kästchen sind mit je einem der vorstehenden Buchstaben auszufüllen, so daß Wörter entstehen, die in einem numerierten Feld beginnen, in Fadenrichtung laufen und am Schluß des Fadens enden. — Die Wörter bedeuten:

1. Tennisschläger, 2. schwere Halsentzündung, 3. Begründung einer Sache, 4. kaufmännischer Ausdruck, 5. englische Anrede, 6. metallhaltiges Mineral, 7. Ende des Lebens, 8. Wortgefüge, 9. dort werden Lederarbeiter beschäftigt, 10. nördliches Zentralafrika.

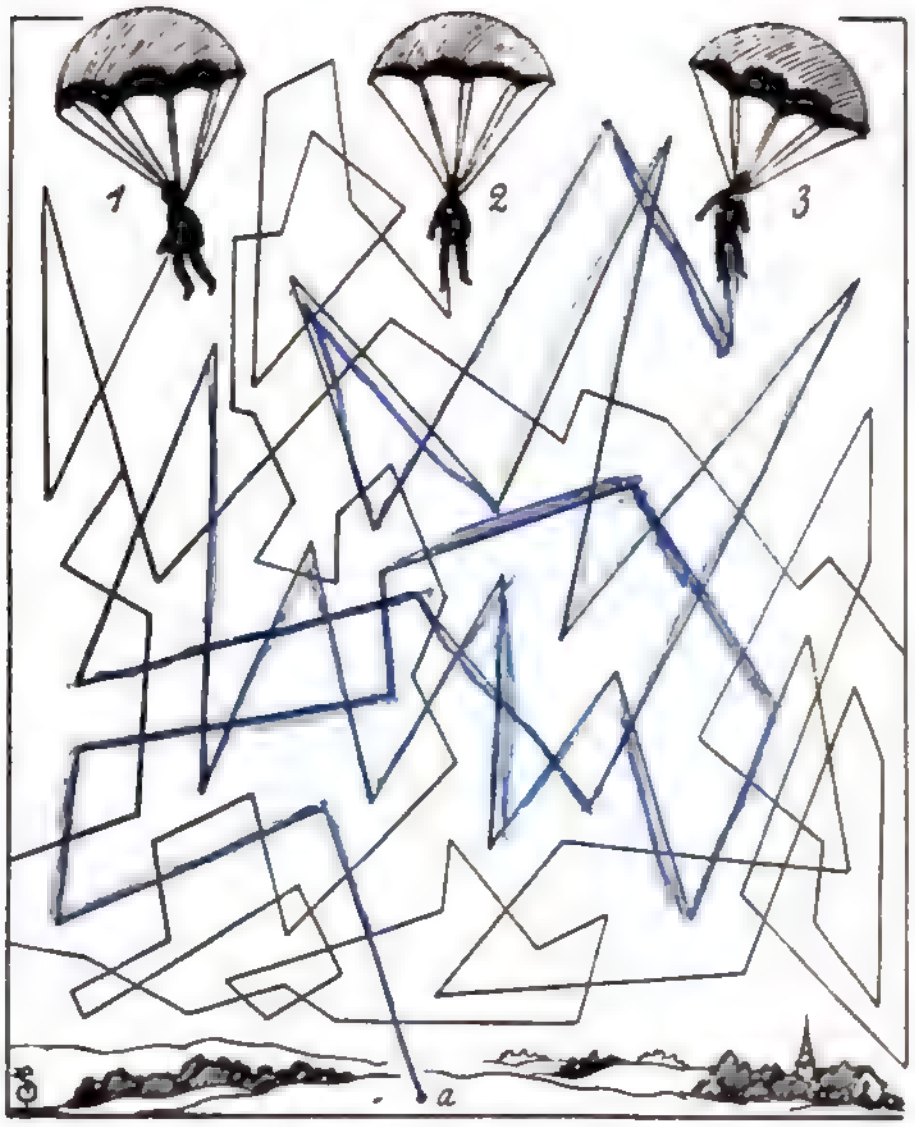
Sind diese Wörter richtig gefunden, so ergeben die vier waagrechten Reihen a, b, c, d fortlaufend gelesen einen Leitsatz in der Krankenpflege.

Auflösungen aus der Juli-Nummer:

Kreuzgitterrätsel: Wien, Tratte, England, Rebell, Steiermark, Regine, Amerika, Fleiss, Ilse, Inland, Algier, Forst, Geiser, Lerse, Tigris, Ader, Radium, Egel, Kanake.

Familienprobleme: Zwölf Personen. Vater und Mutter = 2; deren Eltern = 4; die Töchter = 5; aber nur einen Bruder, denn der eine ist ja der Bruder von allen fünf Töchtern.

Der Glasbläser Bunse: Die Kugel, die Herr Bunse in der Hand hält, und die Kugel unten in der Mitte sind gleich.



Die Fallschirmspringer

Welcher von den drei Fallschirmspringern landet unten beim Punkt a?

Was ist hier falsch?

Hier hat der Zeichner sieben sachliche Fehler eingetragen. Wer findet sie?

Dekorationen für ein Sommerfest

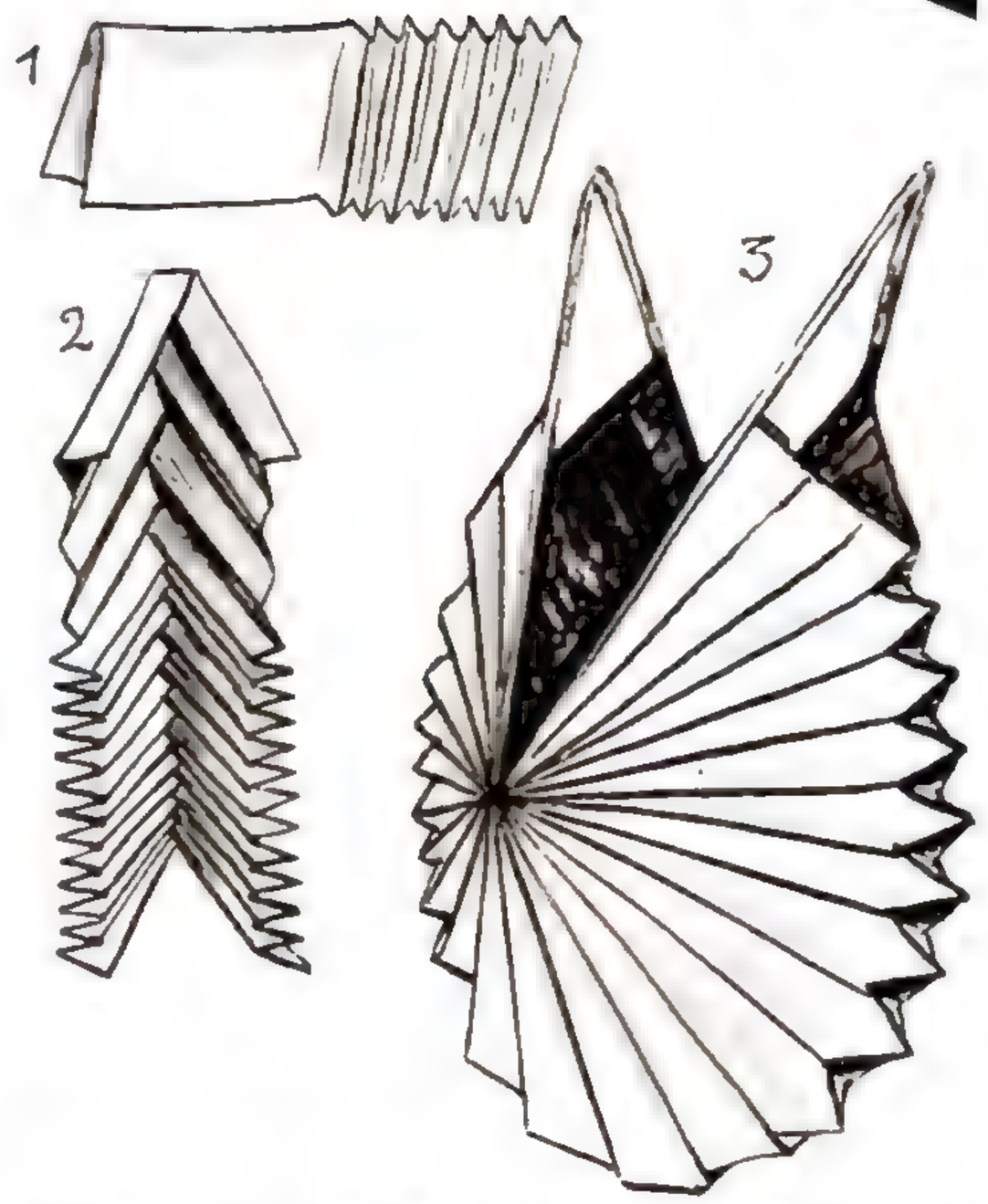
Liebe Kinder!

Wir haben beschlossen, ein Sommerfest zu geben. Wenn es abends noch so warm ist und man nicht schlafen kann, kommen einem solche Ideen.

Unsere Kinder sind natürlich Feuer und Flamme und machen Pläne für die Ausschmückung des Gartens. Natürlich muß alles selbst gemacht werden. „Wir brauchen Laternen", sagt Nele, und Thomas will lange Girlanden machen. Ich fand, das wäre auch für euch eine gute Idee. Einfache Laternen hab' ich euch früher schon einmal beschrieben. Heute will ich euch sagen, wie die runde, zusammenklappbare Faltlaterne gemacht wird. Das ist allerdings nicht ganz leicht.

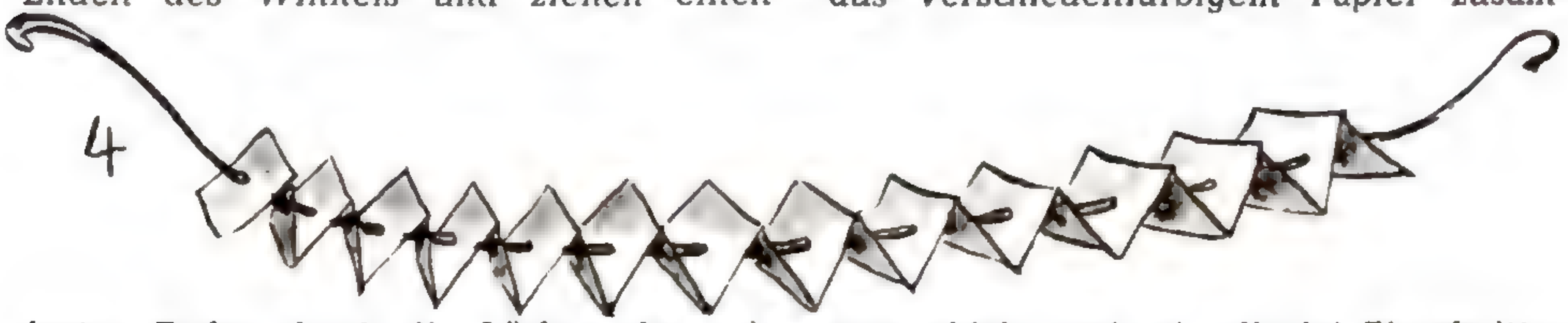
Wir brauchen hierzu einen Streifen glattes Papier von 100 cm Länge und 30 cm Breite (oder 40x120 cm). Das Papier wird der Länge nach auf die Hälfte gefaltet (Bild 1). Nun beginnt das — sehr sorgfältige — Kniffen in 2 cm breite Streifen, abwechselnd nach rechts und links umgebogen. Ihr müßt eine 15 cm lange und 2 cm breite Papierziehharmonika haben. Jetzt kommt das Schwierigste. An der offenen Seite müssen die beiden Hälften des zuerst zusammengefalteten langen Streifens vorsichtig etwa 10 cm auseinandergezogen werden, wobei sich die an der geschlossenen Seite befindlichen Knicke verschieben und nachgefalzt werden müssen (Bild 2).

Probiert es erst mal an einem kleinen Probestück. In die erste Falte wird nun an beiden Seiten ein Drahtwinkel eingeklebt. Dann durchbohren wir die freien Enden des Winkels und ziehen einen festen Faden durch die Löcher, den wir dann zu einem Ring knoten. Wenn wir nun die beiden Drahtwinkel zusammenführen, haben wir eine runde Faltlaterne. Für die Kerze kleben wir in die Mittelfalte einen Draht, auf dem ein Kerzenhalter befestigt wird, und schneiden die



Spitzen der ersten drei Falten an jeder Seite ab, damit die Kerzenflamme kein Papier anbrennen kann und zugleich Luft bekommt (Bild 3).

Eine Girlande ist leichter gemacht. Ein langer, mindestens 10 cm breiter Papierstreifen wird stufenförmig gefaltet und in der Mitte durchbohrt. Durch das Loch wird ein Bindfaden gezogen, der etwa halb so lang ist wie der Papierstreifen. Die Fadenenden bekommen Ösen zum Aufhängen und werden an den Enden des Papiers verklebt. Der lange Streifen kann aus verschiedenfarbigem Papier zusammengeklebt und mit allerlei Einschnitten verziert werden (Bild 4).



Sicher werden Garten und Balkon entzückend aussehen mit Girlanden und Laternen und euren Gästen viel Spaß machen.

Wünschen tut's euch *Tante Ulla*

FLIEGEN-PLAGE

Jetzt ist die Zeit, da es um uns herum summt und brummt. Sowohl im Freien als auch in Zimmern, Küche. Gang und Speisekammer, in Lauben und Ställen stören uns die lästigen und keinesfalls harmlosen Fliegen, denn sie sind gefährliche Bakterienträger. Deshalb sollte man nichts unversucht lassen, alle Fliegen im Hause zu vernichten. Eine Stubenfliege macht in jeder Sekunde 200 bis 330 Flügelschläge, die den bekannten Summton hervorrufen. Sie kann in einer Sekunde 1½ bis 2 Meter weit fliegen — eine sehr klägliche Leistung, wenn man bedenkt, daß eine afrikanische Fliegenart in der Sekunde 330 Meter zurücklegt, also ebenso schnell wie der Schall ist. Jede Stubenfliege legt in beachtlich kurzen Zeitabständen 60—70 Eier innerhalb einer Viertelstunde, die große Schmeißfliege, die man auch Brummer nennt, legt bis 200 Eier. Aus diesen Eiern kriechen nach bereits 24 Stunden die Maden heraus, die in 8 bis 14 Tagen ausgewachsen sind und sich einpuppen. Nach weiteren 14 Tagen verläßt das fertige Insekt die Puppenhülle und legt seinerseits nach kurzer Zeit wieder Eier ab. Stuben- und Schmeißfliegen sind keine Blutsauger, sie nehmen mit ihrem Saugrüssel entweder flüssige Nahrung auf, oder aber sie speicheln feste Nahrung ein, bis diese sich verflüssigt. Im Spätsommer gibt es auch die blutsaugende Stechfliege, die man Wadenstecher nennt. Man kann sie leicht an dem waagrecht aus ihrem Maul hervorstehenden Stechrüssel erkennen. Diese Stechfliege kann Krankheitserreger auch mit dem Stechrüssel verbreiten und bringt somit die Bakterien direkt in die Blutbahn.

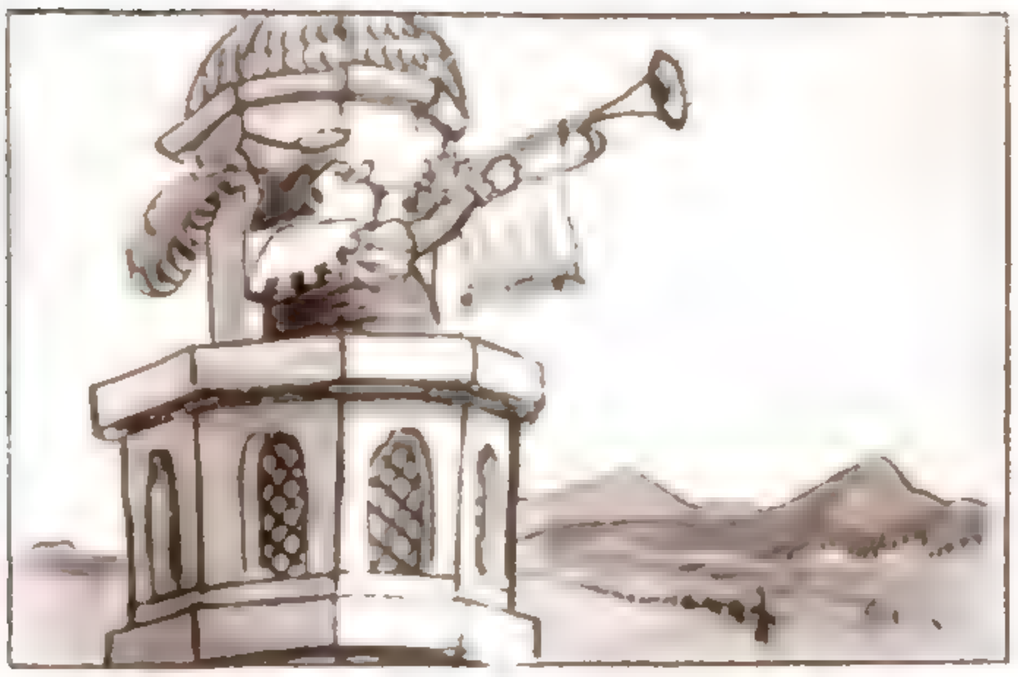
Bedenkt man die kurze Zeitspanne von nur 24 Stunden, in welcher aus dem Fliegenei die Made herauskommt, so ist es nicht verwunderlich, daß eine Speise, die heute noch tadellos war, morgen von Maden nur so wimmelt. Die große graue Fleischfliege hält sich zumeist im Freien dort auf, wo verwesende Tier- und Pflanzenreste zu finden sind. Das Weibchen dieser Fliegenart ist etwa 15 mm lang, das Männchen dagegen nicht größer als eine feiste Stubenfliege. Diese graue Fleischfliege und alle ihr angehörenden Arten legen keine Eier, sondern gebären Maden, die vorzugsweise auf Fleisch abgesetzt werden.

Fliegen sind die übelsten Hausgenossen, die man sich denken kann. Es gibt viele Mittel zu ihrer Bekämpfung: Glasglocken, in denen sie sich verfangen und in Seifenwasser ertrinken, geleimte Fliegenfänger oder mit einer nervenlähmenden Giftlösung bestrichene Metallfolien, die das Gift durch die Beine in den Fliegenkörper bringen. Neuerdings gibt es auch elektrische Fliegenfänger, bei denen die Fliege selbst Kontakt herstellt und durch Strom getötet wird. Die einfache Draht- oder Lederfliegenklatsche hilft in jedem Fall bestens, sich der Fliegen zu erwehren. Wie gut ist es, daß so viele Singvögel Unmengen Fliegen fangen und verzehren. Ein Fliegenmassenmörder aber ist der giftige Fliegenpilz, der seine Sporen mit Zerstäubern verbreitet. Wird eine Fliege auch nur von einer einzigen dieser winzigen Sporen getroffen, so geht sie jämmerlich zugrunde. Der Sporenschlauch dringt in den Fliegenkörper ein und saugt ihm alle Lebenskräfte aus. Durch den Hinterleib der toten Fliege suchen sich die Fruchtkörper des Pilzes einen Ausgang und töten mit Millionen neuer Sporen viele andere Fliegen. Also hat auch der vielgeschmähte Fliegenpilz im Haushalt der Natur einen Platz erhalten, der ihn zum Helfer der Menschheit macht.

Wer für seinen Laubfrosch Fliegen mit der Hand fängt, sollte sich unbedingt nachher die Hände gut waschen, denn an jeder Fliege hängen Tausende gefährlicher Bakterien. Darum: Tod allen Fliegen im Hause!

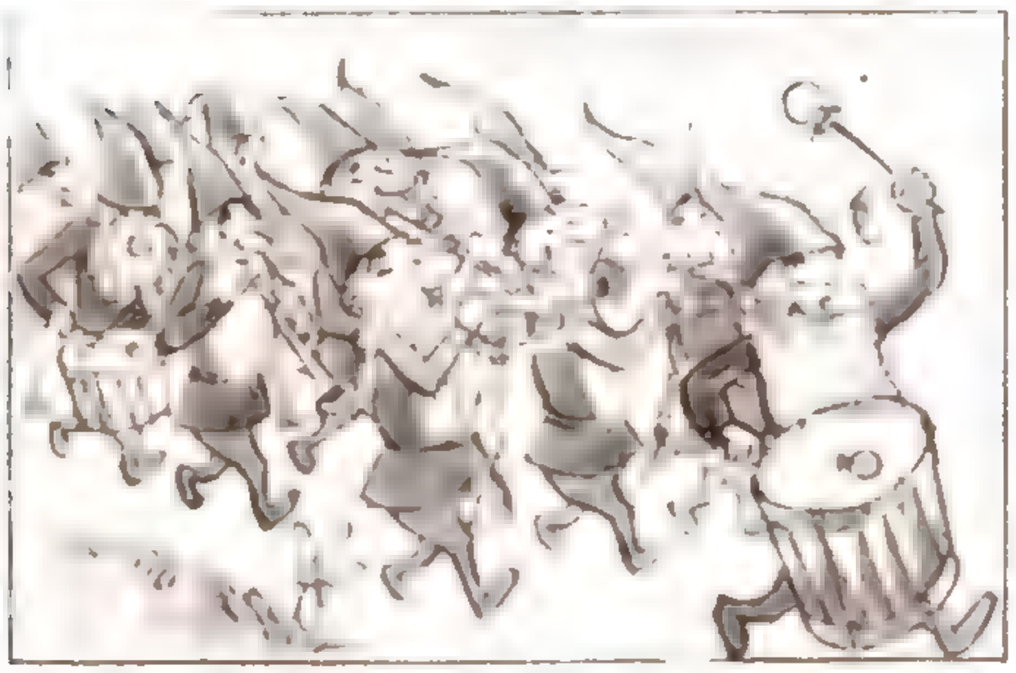
Der Riese Brümm und seine Stiefel

Schneewittchen staunt



Schneewittchens Wiegenfest ist da!
Es bläst der Türmer: „Trariral",
als eben zu dem Schlosse hin
gar froh die Märchenleute ziehn.
Und blankgestiefelt vornedran
marschiert mit Stolz der Riesenmann.

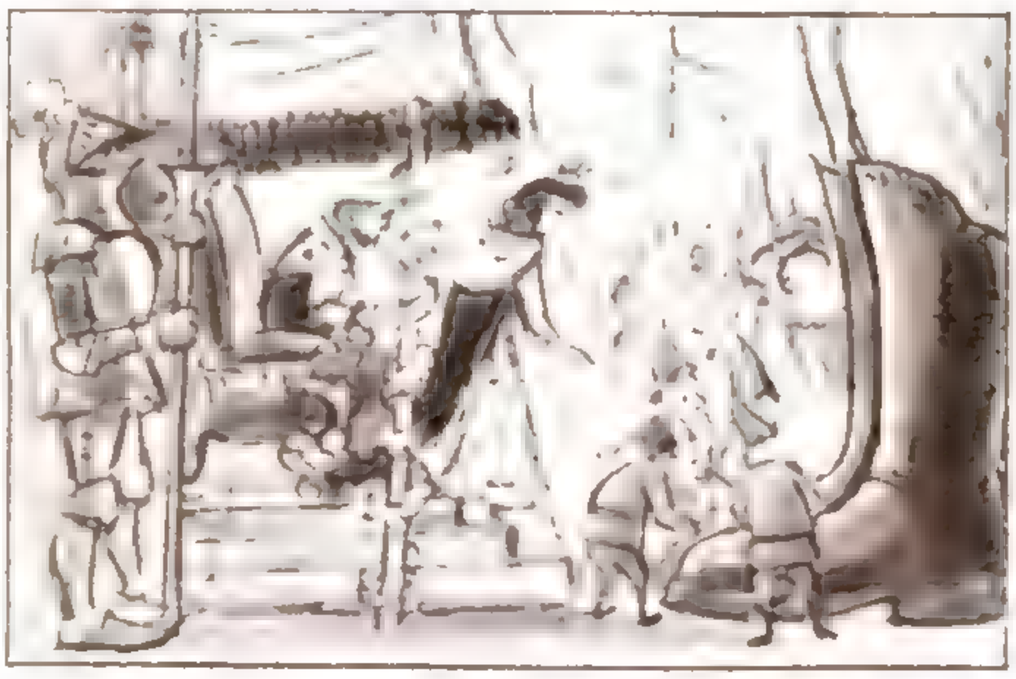
Hoch auf der Schulter von dem Brumm
schaut Purz sich keck im Kreise um,
und hinter beiden schreitet noch
der Hans, der Sohn von Meister Poch.
Den hatte in vergang'ner Nacht
der Hokus zu dem Fest gebracht.



Die Zwergmusik macht: „Rumtata!",
schon ist der Zug im Schloßhof da.
Es freut sich das Geburtstagskind,
weil alle hergekommen sind. —
Hoch in den Lüften kreist sogar
der Schuhu mit der Schwanenschar.

Schneewittchen sitzt auf gold'nem Thron
und Hokus hält die Rede schon.
Er wünscht gerührt das Allerbest'
der lieben Frau zum Wiegenfest,
und übern Schloßhof tönt es hin:
„Hoch! dreimal hoch! die Königin!"

Schneewittchen spricht: „Ich dank' euch sehr!
Nun kommt zu mir, ihr Lieben, her!"
Ob Ries', ob Fee, ob Wichtelmann,
sie treten alle nun heran.
Beim langen Brumm Schneewittchen spricht
und macht dabei ein froh' Gesicht:



„Du, Großer, sag, ich bitt' dich sehr,
wo hast du bloß die Stiefel her?"
Es staunt der König jetzt sogar,
es staunt die Siebenzwergenschar,
und alle schauen — Rumdibum! —
aufs Stiefelpaar vom Riesen Brumm.

Ratgeber

Ratgeber

FÜR HAUS UND FAMILIE

Die Monatshefte für gute Haushaltsführung

60 Pfg

9

Die Nachtigall, als ich fragte,
Warum sie nicht mehr singe, sagte:
Ich singe nur, wenn süß bewegt
Mein Herz voll Drang nach Liebe schlägt:
Seit ich, was ich gesucht, gefunden,
Ist Sehnsucht und Gesang verschwunden:
Doch wenn aufs neu' Jasmin und Flieder
Im Garten blühn, dann sing' ich wieder.

Fr. v. Bodenstedt

An Maria Namen
sagt der Sommer Amen!

SEPTEMBER

		Katholisch	Evangelisch
1	Mo	Ruth	Ägidius
2	Di	Stephan	Absalon
3	Mi	Pius X.	Mansuetus
4	Do	Rosalia	Moses
5	Fr	Bertin	Herkules
6	Sa	Magnus	Magnus ☾
7	So	15. So. n. Pf.	14. So. n. Trin.
8	Mo	Maria Geburt	Maria Geburt
9	Di	Korbinian	Bruno
10	Mi	Isabella	Sosthenes
11	Do	Petrus u. Hyaz.	Protus
12	Fr	Maria Namen	Syrus
13	Sa	Notburga	Amatus ●
14	So	16. So. n. Pf.	15. So. n. Trin.
15	Mo	7 Schm. Mar.	Nikomedes
16	Di	Edith	Euphemia
17	Mi	Hildegard	Lambertus
18	Do	Irene	Titus
19	Fr	Emilie	Januarius
20	Sa	Eustachius	Fausta ☽
21	So	17. So. n. Pf.	16. So. n. Trin.
22	Mo	Emmeram	Moritz
23	Di	Thekla	Hoseas
24	Mi	Gerhard	Johannis Empf.
25	Do	Ermenfried	Kleophas
26	Fr	Cyprian u. Just.	Cyprianus
27	Sa	Kosmas u. Dam.	K., D. ☽
28	So	18. So. n. Pf.	17. So. n. Trin.
29	Mo	Michael	Michael
30	Di	Viktor u. Urs.	Hieronymus

Unsere Umschlagbilder:

Titelseite: Die Dahlien blühen! Noch einmal entfaltet der scheidende Sommer seine leuchtende Farbenpracht.

Rückseite: Ja, schaut mich nur an! Wer ein richtiger Tiroler Bub ist und einen so großen Tragkorb den Berg hinaufschleppt, kann doch nicht so ganz blitzsauber sein!

INHALT

	Seite
Die gute alte Zeit	668
Wie verhält man sich richtig?	670
Die dummen Angewohnheiten	671
Der schwere Entschluß	674
Das Kostgeld unserer Kinder	676
Nischen sind gemütlich	678
Rechtskunde: Hundehaltung und Mietvertrag	680
Für Männer:	
Canasta — ein neues Kartenspiel	682
Männer sind wie Kinder	684
Neuheiten	686
Sechs Tage vor Ultimo	688
Ein Kalbsbraten und drei Rezepte	692
Spezialität: Irische Hammelkeule	694
Feine Pfirsichspeisen	696
Genfer Dessertstücke	700
Neue Rezepte mit Milch	701
Getränk des Monats: Hagebuttenlikör	702
Waffeln — wie man sie nicht kennt	704
Elf Gebote für den Gasherd	706
Warenkunde: Bier	708
Einkochratschläge	710
„Das große Schiff"	712
Der Bart ist ab	714
Die Italienerin	718
Reportage: Der harmlose Fußgänger	722
Unsere Zimmerpflanzen im Herbst	724
Die Treppe im Garten	727
Wir pflanzen Beerenobst	729
Verwendung von grünen Tomaten	731
Federfressen des Geflügels	732
Harnfarbe stets beachten	734
Der Schluckauf	735
Rote Äderchen	736
Vorbeugung und Bekämpfung von Erkältungskrankheiten	738
Abc der Gesundheitskunde	740
Kosenamen	742
Magenfahrplan für das Kleinkind	743
Mode: Für werdende Mütter und Kleinkinder	746
Ein Reißverschluß wird eingenäht	748
Mützen für große und kleine Mädchen	750
Gestrickte Wagendecke	751
Neuartige Krimmerarbeit	752
Wir basteln einen Wäschetrockner	754
Briefkasten	756
Tricks	758
Darf man das?	759
Rätselecke	760
Basteln: Zoo aus kleinen Tieren	761
Jugendseite: Nachtgeister	762

Die gute alte Zeit

— WAR SIE WIRKLICH SO GUT?

„Seinerzeit, als ich noch jung war, da war eben alles anders ..."

„Ja, früher, da war es doch mit manchem besser ..."

„Die gute alte Zeit ist eben vorbei!"

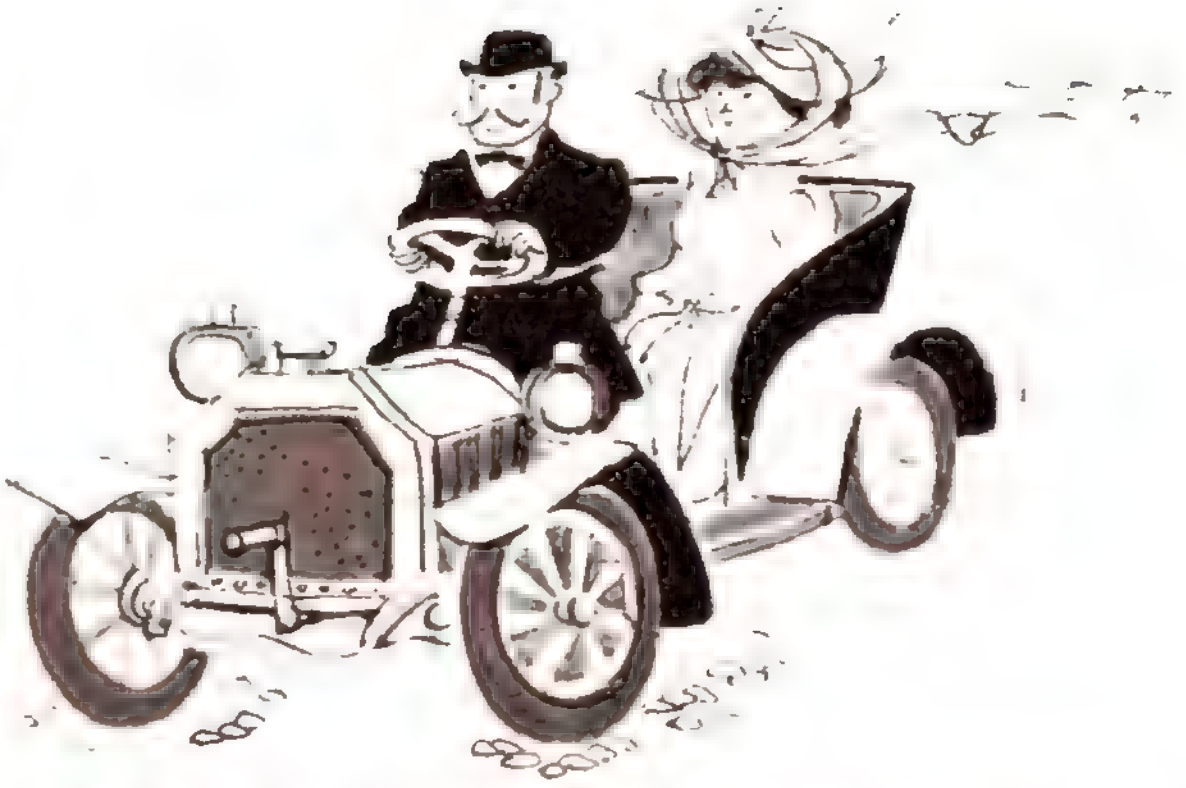
Wer hat nicht schon diese oder ähnliche Stoßseufzer aus dem Munde älterer Menschen gehört? Und oftmals kommt es dabei zu lebhaften Einwendungen der jüngeren Generation, die gar nicht so überzeugt davon ist, daß früher vieles besser gewesen sein soll, und die solche Gespräche auch nicht sonderlich liebt. Der junge Mensch lebt in der Gegenwart, im Heute. Sein Streben geht in die Zukunft, in das Morgen. Das ist das Vorrecht der Jugend, so ist die Jugend zu jeder Zeit gewesen. Der ältere Mensch aber hat nicht mehr soviel Zeit vor sich. Seine Gedanken wandern in die Vergangenheit. Tage der Jugend werden wieder in seinem Herzen lebendig. Jedem geht das so, und keiner kann sich davon ausschließen.

Wie aber verhielt es sich nun tatsächlich mit der „guten alten Zeit", etwa jenen Jahren um die Jahrhundertwende, in denen Deutschland viele Jahre ohne Krieg leben durfte? Waren jene Zeiten, als die jetzigen Großeltern und Urgroßeltern jung waren, wirklich so ideal? Wir haben uns mit vielen Frauen der älteren Generation unterhalten, um zu erfahren, was damals besser war und in welchen Dingen man es früher schwerer hatte. Diese Gespräche waren sehr aufschlußreich und interessant.

„In meiner Jugend hat man viel einfacher und genügsamer gelebt, man war zufrieden, denn man kannte nichts anderes", erzählte eine achtzigjährige Frau. „Es gab nicht so eine große Anzahl von Spielsachen, Süßigkeiten usw., und es wurde nicht so viel Geld für Vergnügungen ausgegeben. Trotzdem weiß ich nicht, ob die heutige Generation ebenso zufrieden und fröhlich ist, wie wir es waren."

„Wenn ich es mir so überlege", sagte eine andere alte Dame, „meine ich, daß man früher mehr Zeit füreinander gehabt hat. Man nahm sich für den Tag nicht so schrecklich viel vor wie die Menschen heute. Immer haben sie so viel zu erledigen, immer sind sie in Eile. Dabei haben sie es in vielem leichter als wir Frauen früher. Aber Zeit — Zeit haben sie nicht übrig. Man merkt es ihnen an: Sie kommen nicht mehr zur Besinnung. Früher hat man auf eine gemütliche Atmosphäre Wert gelegt, auch bei

der Arbeit. Heute gelten nur mehr das Tempo und die Leistungsfähigkeit. Man hat früher schon geruhsamer gelebt."



Eine weißhaarige Frau legte gerade die Windeln ihres ersten Urenkels zusammen. „Ich sollte sie noch bügeln", seufzte sie, „aber nun hat mein Schwiegersohn ein neumodisches Bügeleisen angeschafft, und mit dem kann ich nicht umgehen. Diese dauernden Neuerungen! Früher, als ich jung war, hat meine Großmutter noch mit dem schweren Kohlebügeleisen geplättet, und ich und meine Tochter haben auch noch damit gebügelt. Man wußte, woran man war, und brauchte nicht dauernd umzulernen. Aber heute! Dauernd gibt es wieder etwas noch Neueres. Das ist so aufreibend. Ob die Menschen heute davon so nervös sind? Bald bügeln sie nächstens noch mit Atomenergie! Manches allerdings war früher auch schwieriger als heute. Wie einfach ist das jetzt mit der Pflege der kleinen Kinder. Strampelhosen, Jenaer-Glas-Flaschen mit Gradeinteilung, fertiges Pulver für die Säuglingsnahrung, gute Waschmittel, das alles gab es damals noch nicht. Oder gar fließendes Wasser in jeder Wohnung — ich mußte mit meinen sechs Kindern jeden Tropfen Wasser am Brunnen im Hof holen! Auch die Mütterberatungsstellen sind sehr nützlich. Ich glaube, das Kirchenglöcklein hätte weit weniger oft zu einem Kinderbegräbnis läuten müssen, wenn es das alles schon früher gegeben hätte."

„Die gute alte Zeit", sagte eine alte Bäuerin mit schwieligen, verarbeiteten Händen, „hat es für uns Bauern nie gegeben. Gut war höchstens, daß man ruhiger geschafft hat und man von den Maschinen nicht so getrieben wurde wie heutzutage. Aber sonst — ehe es Genossenschaften gab, konnten wir in unserer abgelegenen Gegend oft Kartoffeln, Getreide, Eier und Milch nicht verkaufen. Es war Glückssache, ob unsere harte Arbeit uns überhaupt einen Lohn brachte. Hagel oder ein verregneter Sommer konnten eine Familie an den Bettelstab bringen. Heute ist das anders, und die Versicherungen für Feldfrüchte, Vieh und Hof nehmen den Bauern diese Angst. Die Maschinen sind leider teuer, aber sie nehmen uns viel von der harten körperlichen Arbeit ab. Früher hat eine Bauersfrau mit fünfzig schon ausgesehen wie eine Achtzigerin. Wir Alten kommen mit den Neuerungen nicht mehr so mit, trotzdem sehen wir ein, daß vieles für den Bauern heute besser ist!"

„Wir hatten ein gutgehendes Geschäft", erzählte uns eine andere Großmutter. „Das war eine Strapaze. Bis spät abends kamen Kunden, oft nur wegen zwei

Eier für sechs Pfennig oder einer Zigarre für drei Pfennig, damals vor dem ersten Weltkrieg. Am Sonntagmorgen mußten wir auch offenhalten. Wie gut haben es die Geschäftsleute heute mit den geregelten Verkaufszeiten und auch mit den abgepackten Waren."

„Meinen Sie, früher hätte man umsonst so lange getafelt?" fragte eine temperamentvolle alte Dame. „Die arme Hausfrau, die schwitzend am Herd stand, Holzscheit um Holzscheit nachlegte, womöglich von Rauchschwaden eingehüllt, weil der Kamin nicht »zog«, wurde einfach nicht so schnell mit der Essenszubereitung fertig wie ihr heute am Gas- oder Elektroherd. Sie war Sklavin der Küche, wenn sie nicht so wohlhabend war, sich Köchin und Dienstmädchen leisten zu können. Wie gut habt ihr es heute, ihr könnt euren Männern wirkliche Lebenskameradinnen und nicht nur Haushälterinnen sein!"

Wenn wir also das Für und Wider nüchtern abwägen, so verbleibt nicht viel, was in der „guten alten Zeit" besser war. Wie kommt es aber, daß die ältere Generation doch so gut von ihr spricht? Nun, das ist einfach: der Mensch neigt dazu, Unangenehmes ziemlich rasch zu vergessen. Das Angenehme bleibt im Gedächtnis, ja, es wird sogar noch verschönert. Erinnerung verklärt, das ist es. Diese an sich ganz natürliche Sache birgt nur eine Gefahr in sich: Sie gibt ein verzerrtes Bild. Zu jeder Zeit hat das Leben für die Frauen positive und negative Seiten gehabt, aber ich glaube, wir hätten doch einige Ursache, froh zu sein, daß wir in der heutigen Zeit leben.

Wie verhält man sich RICHTIG?

Links: Papier und Obstabfälle gehören nicht auf die Straße! Schwere Unfälle können dadurch entstehen. Eltern, prägt schon frühzeitig euren Kindern ein, daß Abfälle in die Abfallkörbe gehören. Auch wenn man einen Ausflug macht, soll man darauf achten, daß keine Abfälle auf dem Rastplatz zurückbleiben.

Rechts: Auch das richtige Grüßen will gelernt sein! Dieser Kavalier hier grüßt vorbildlich. Kein Wunder, daß die Dame über seinen Gruß so erfreut ist.

Unser ganzes Leben ist eine Kette von Gewohnheiten. Frühzeitig schon gewöhnen wir uns an das Ordnungsgerüst des Tages, an den Rhythmus von Wachen und Schlafen, Essen und Trinken, Spiel und Ruhe. Dieser gleichmäßige Rhythmus wird zum wichtigen Bestandteil unseres Lebens. Bei diesem selbstverständlichen, gewohnten Ablauf des täglichen Lebens schleichen sich aber schlechte Angewohnheiten ein, Dinge, die wir ein- oder zweimal tun und dann nicht mehr lassen können.

Sie staunen, Sie fühlen sich frei davon? Leider werden wir aber alle von diesen Angewohnheiten beherrscht. Unbemerkt sind sie in unser Leben eingedrungen und haben von uns Besitz ergriffen. Sie haben sich breiter gemacht, als wir denken, und wir selbst können sie gar nicht so leicht erkennen. Wir sollten aber kritischer mit uns sein (andere sind es auch!) und versuchen, diese schlechten Angewohnheiten auszumerzen. Eine ironische Selbstbefragung „Warum mache ich eigentlich das?" ist schon der erste Schritt zur Besserung.

Vielleicht kreuzen Sie Ihre eigenen kleinen Angewohnheiten in der nachfolgenden Tabelle an. Wenn sich aber zufälligerweise keine „Ihrer" schlechten Angewohnheiten darunter befindet, dann seien Sie so mutig und ergänzen Sie die Liste:

Ich gebe der festgelegten Aufstehzeit immer ein Viertelstündchen zu.
Ein Frühstuck ohne Zeitunglesen ist für mich unvorstellbar.
Ich muß jeden Tag ein ausgedehntes Schwätzchen mit meiner Nachbarin halten.
Ich klatsche gern über andere.
Ich führe beim Arbeiten Selbstgespräche.
Ich kaue am Bleistift.
Ich feuchte beim Umblättern der Seiten den Zeigefinger an.
Ich lese jedes Stäubchen vom Boden auf.
Wenn ich mich ärgere, fahre ich mit der Hand durch die Haare, stampfe mit dem

»Wen es juckt, der kratze sich«, denkt diese Dame. Aber muß es gerade die Stricknadel sein? Das sieht doch wirklich wenig elegant aus und kann noch dazu gefahrlich werden!

Ein Anblick, der jede Ehefrau wütend machen kann! Da sitzt der Gatte nun, liest die Zeitung, ohne überhaupt das liebevoll gekochte Essen zu beachten, wird sich wahrscheinlich den Ärmel in die Suppe eintunken und hat die Serviette in den frisch gebügelten Hemdkragen gewürgt.

Achtung, Lebensgefahr! Wenn Sie sich diese schlechte Angewohnheit nicht abgewöhnen, kann es passieren, daß Sie einmal eine Nadel verschlucken.

Fuß auf und schlage mit der Faust auf den Tisch.
Ich muß das Radio pausenlos laufen lassen, sonst fühle ich mich einsam.
Ich schlage beim Sitzen die Beine übereinander.
Ich trommle mit den Fingern auf der Tischplatte oder auf der Fensterscheibe.
Ich spiele mit dem Besteck.
Ich schlüpfe aus den Schuhen, wenn ich mich hinsetze.
Ich schnalze und zische mit der Zunge, um Speisereste aus den Zähnen zu befreien.
Ich kippe mit dem Stuhl.
Ich drücke die Zahnpastentube in der Mitte zusammen.
Ich richte x-mal am Tag mein verrutschtes Trägerband.
Ich runzle dauernd die Stirn.
Ich begleite jeden Satz, den ich spreche, mit einem Seufzer oder fange ihn immer mit der gleichen Redewendung wie „Na, jaa" usw. an.
Ich durchstöbere „seine" Taschen.
Ich lese gern fremde Briefe.
Ich gähne offen und ohne Scheu.
Ich muß vor dem Schlafengehen stets ein „Betthupferl" essen.

Sicherlich werden diese schlechten Angewohnheiten keine katastrophalen Folgen haben, wenn wir ihnen weiter nachgeben. Aber wie der Tropfen, der unablässig auf den Stein fällt, diesen schließlich aushöhlt, kann ein Tag für Tag z. B. beim Frühstück immer zeitunglesender, schmatzender, mit den Fingern trommelnder Ehemann die Nerven seiner Frau ebenso belasten wie eine stets lockenbewickelte, ununterbrochen mit dem Staubtuch herumwedelnde, dauernd sich bejammernde Frau dieses zuwege bringen kann. Mit ein bißchen Selbstkritik und gutem Willen können wir mit solchen kleinen Untugenden schnell fertig werden. Damit beseitigen wir eine der Gefahren, die oft Störungen im harmonischen Ablauf des Familienlebens verursachen.

Unsere Anekdote

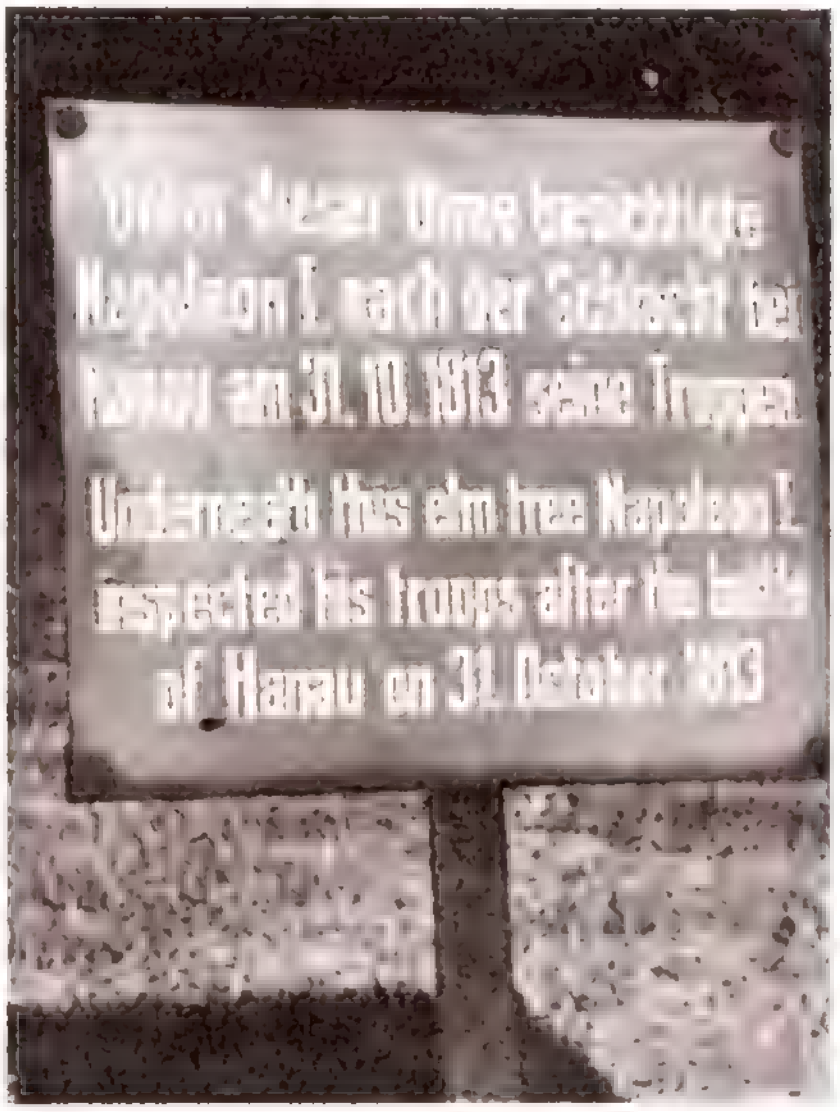
Ein aufrichtiger Trinkspruch

Der ungarische Dichter Maurus Jókai hielt sich einmal in der Stadt Torda auf, wo ihm zu Ehren ein Bankett veranstaltet wurde. Als die unvermeidlichen Tischreden begannen, wurde ihm die Aufgabe zuteil, zu Ehren der Damen zu sprechen. Er hielt eine ausgezeichnete Ansprache, in deren Verlauf er ständig mit seinen braunen Stirnlocken spielte. Er schloß mit den Worten: „Ich erhebe also mein Glas zu Ehren der anmutigen Damen von Torda; mögen sie so lange leben, bis meine Haare grau sind!" Die Anwesenden tranken auf den Spruch, die Damen allerdings mit süßlich-sauren Gesichtern, denn der Dichter befand sich bereits in vorgerücktem Alter. Jókai bemerkte die Mißstimmung wohl und erhob sich lächelnd von seinem Stuhl, um nochmals das Wort zu ergreifen: „Meine verehrten Damen, ich kann Ihre berechtigte Besorgnis sofort zerstreuen, denn meine Haare werden niemals grau werden." Dabei nahm der Dichter seine prächtige braune Perücke vom Kopf und ließ wohlgefällig seinen spiegelblanken Schädel im Kerzenlicht erstrahlen.

BNE ALRE

So gut sollte es uns auch gehen

Die Schweizer Hausfrauen können lachen. Milch, Butter und Käse liefert ihnen der Milchhändler vielerorts ebenso pünktlich ins Haus wie der Briefträger die Post. In den Hausbriefkästen befindet sich rückwärts ein Milchfach, und die Hausfrau schreibt täglich in ihr Milchheft ihre Wünsche, legt dieses in den Briefkasten, und der Milchhändler liefert prompt das Gewünschte.



Baum mit militärischem Rang

Zwischen trompetenden Elefanten und brüllenden Löwen kann man im Frankfurter Zoo eine riesige Ulme bestaunen, die den Ruhm für sich in Anspruch nehmen kann, einmal eine Parade französischer Truppen abgenommen zu haben. Sie heißt im Volksmund die „Generals-Ulme". Wirklich ein Kuriosum, daß man einem Baum einen militärischen Rang zuerkennt.

Pyramide in Karlsruhe

Diese Pyramide, die sich mitten im Zentrum von Karlsruhe erhebt, ist nicht die Grabstätte eines altägyptischen Herrschers. Karlsruhe ehrt damit seinen Begründer, Markgraf Carl Wilhelm, der im Jahre 1679 in Durlach das Licht der Welt erblickte. Die Sage berichtet, daß der Markgraf, müde von der Jagd, an dieser Stelle eingeschlafen sei. Er habe geträumt, daß auf diesem Fleckchen Erde einst eine große Stadt entstehen würde, eine Stadt namens „Carlsruhe" . . . Markgraf Carl siedelte bald danach an diesem Ort Bauern an und unterstützte sie in großzügiger Weise bei der Urbarmachung des Bodens. Durch diese reale Hilfe wurde der Traum Markgraf Carls langsam, aber stetig Wirklichkeit.

Liebe Inge,

ich habe lange über all das nachgedacht, was Du mir vor ein paar Tagen gesagt hast. Sei mir nicht böse, daß ich Dir an jenem Abend meine Antwort schuldig blieb. Ich kann sie Dir auch heute nicht geben, denn in dieser Lage kannst nur Du die Entscheidung treffen, niemand kann sie Dir abnehmen. Aber ich möchte Dir jedoch einiges sagen, was mich seit unserem letzten Zusammensein bewegt hat.

Du hast mir angedeutet, daß Du Deinen Mann vielleicht verlassen willst, um mit einem anderen glücklich zu werden. Ich will Dir nun wirklich keine Moralpredigt halten, und ich will in diesem Brief auch nicht von den Gesetzen reden, auf Grund derer ein solcher Entschluß äußerst unangenehme Folgen für Dich haben könnte! Laß mich heute so zu Dir sprechen, wie wir es seit vielen Jahren gewohnt sind: als Mensch zu Mensch und als Deine gute Freundin.

Glaube mir, es ist nicht so leicht, im Leben etwas aufzugeben, obwohl es oft verlockend scheint, einmal so manche Lasten von sich abschütteln zu können. Aber unser Leben ist eine Einheit und ein Ganzes, das man nicht zerteilen kann, um einzelne Teile abzulegen wie seine Kleider.

Du sprachst von der Entfremdung zwischen Euch beiden, deren Ausmaß man selbst erlebt haben müsse, um sie in ihrer vollen Tragweite beurteilen zu können. Bist Du aber an dieser Entwicklung so ganz unschuldig, die Euch innerlich auseinandergeführt hat? Hast Du stets das rechte Wort gefunden, um mit den Gaben einer klugen Hausfrau, Gattin und Geliebten Deinen Mann zu halten und immer wieder für Dich zu gewinnen? Es ist selten so in einer Ehe, daß nur ein Teil die alleinige Schuld zu haben pflegt. Vielleicht überlegst Du Dir das einmal in einer ruhigen Stunde, um das Maß der gegenseitigen Schuld abzuwägen. Sei dabei objektiv und sprich Dich nicht von vornherein von jeglicher Schuld frei.

Wie stellst Du Dir eigentlich die Verwirklichung eines solchen Entschlusses

vor? Glaubst Du wirklich, daß nun endlich das „wahre Glück" vor der Tür steht? Bist Du Dir dessen so bewußt? Glaub mir bitte eines, mein Liebes: In dieser verliebten Stimmung, in der Du jetzt bist — so ist es doch, nicht wahr? —, bleibt so vieles unausgesprochen. Das Gefühl der Verliebtheit siegt allzuleicht über die Vernunft. Gerade aber dieses Gefühl erhält sich nie und nirgendwo bei den Menschen in dauernder Hochstimmung. Und dies ist auch verständlich, denn unser Leben kann und soll sich gar nicht im Glücksüberschwang eines flüchtigen Augenblicks erschöpfen; es liegt vielmehr im ehelichen Alltag gebettet, und zwar in jenem Alltag, den auch Du bereits jahrelang erlebt hast. Dieser eheliche Alltag mit seinen schönen und seinen schweren Stunden wird wiederkommen; er wird an Dich ähnliche Anforderungen stellen wie in den letzten Jahren. Dann wird jene Ernüchterung einkehren, die immer auf Gefühlsüberschwang folgt, und Du wirst so manches anders sehen als heute.

Denke bitte zurück an jenen Oktobertag des Jahres 1948. Damals hast Du ähnliche Worte über Deine Zukunft gesprochen wie heute. Im Vollgefühl des Glücks warst Du mit Hans eins, und keine Macht der Welt hätte sich dagegen stemmen können und dürfen. Und viele lange Jahre ist es so geblieben. Ich kenne Deine Erwiderung: „Ja, aber heute ist es doch so ganz anders als damals." Natürlich empfindet Ihr heute „anders". An Stelle der Verliebtheit sollte das viel schönere Gefühl der Gemeinsamkeit vorherrschen. Setze es nicht leichtsinnig aufs Spiel, denn Du weißt selbst, wie leicht es ist, etwas zu zerstören, und wie unendlich schwer es ist, etwas Neues aufzubauen. Es gibt so etwas wie eine Wiedergeburt einer Ehe, die nach einer ernsthaften Besinnung und Aussprache etwas Neues und Besseres werden kann. Wenn ich Dir einen kleinen Rat geben darf, dann ist es der: Versuche, Hans neu zu gewinnen! Hier liegt Deine Aufgabe, und — vergiß das bitte nicht — eine Ehe ist eine Lebensaufgabe und kein Liebesrausch. Ich kenne Euch beide seit langem und weiß daher um Eure guten und schwachen Seiten, um alle Gegensätzlichkeiten und um das, was Euch gemeinsam ist. Und letzteres scheint mir stark genug zu sein, um Eure Ehe zu erhalten.

Und nun möchte ich von dem sprechen, was Euch doch trotz der momentanen Entfremdung noch immer fest miteinander verbindet: Euer Kind. Vergiß bitte nicht, daß auch die Zukunft dieses Eures Kindes mit auf dem Spiel steht. Es ist ein bitteres Kapitel um das Schicksal von Kindern aus geschiedenen Ehen. Und wenn ich an Eure kleine Hannelore denke, dann kann ich nur wünschen: Möge ihr dieses Schicksal erspart bleiben.

Zum Schluß bleibt mir nur noch das eine zu sagen: Bleib der liebe Mensch, der Du warst, und versuche nicht, gefährliche Wege zu beschreiten. Gehe in Dich und prüfe Dich hart und streng, um Dich selbst zu besiegen; denn der schönste Sieg im Leben ist nun einmal, nicht andere, sondern sich selbst zu besiegen.

Deine Lotte

Das Kostgeld unserer Kinder

Das Kostgeld unserer Kinder, die in der Lehre oder im Berufsleben stehen, hat schon oft Anlaß zu Familienzwistigkeiten gegeben. Die Frage ist gar nicht so einfach zu entscheiden, und die Eltern können sich vielfach nicht einig werden. Soll nun der Sohn oder die Tochter zu Hause Kostgeld abgeben oder nicht?

Schon die entscheidende Frage — an die Kinder gerichtet — wird in den allermeisten Fällen auf Widerstand bei ihnen stoßen. Sie kommen mit der Ausrede, daß sie sich doch so viel anschaffen müssen an Kleidung, für die spätere Aussteuer, für Vergnügungen usw., und überhaupt, es ist ja so schön, Geld auf der Hand zu haben und es nach eigenem Gutdünken ausgeben zu können.

In dieser Frage ist sehr oft die Mutter zu nachgiebig, und sie wird immer versuchen, den Mann zu überzeugen, daß der Sohn oder die Tochter nach ihrer Überzeugung nichts für Wohnung und Essen abzugeben braucht. Das Argument einer Mutter: „Unser Kind hat ja schon immer bei uns gewohnt und gegessen, und ich sehe nicht ein, wieso

es nun auf einmal etwas abgeben soll!", ist aber nicht stichhaltig. Auch der Hinweis mancher Mütter, daß die verdienenden Töchter statt des Kostgeldes einen Teil ihres Verdienstes für die Aussteuer, z. B. für Wäsche, zurücklegen, ist nicht richtig, denn meistens stimmt dies gar nicht.

Der väterliche Standpunkt zu dieser Frage liegt mehr bei den Realitäten. Er sagt sich mit Recht: „Wenn meine Tochter und mein Sohn auswärts wohnen und arbeiten würden, so könnten sie über diese Frage überhaupt nicht streiten. Wenn das Mädel oder der Junge erwachsen ist und verdient, und dazu noch im Hause wohnt und ißt, so gehört es sich doch wohl, daß sie für diese Annehmlichkeiten etwas zahlen. Schließlich verdiene ich mein Geld ja auch nicht, um es nur für mich auszugeben. Sie sollen rechtzeitig lernen, das Geld einzuteilen. Wenn sie später einmal mehr verdienen, dann stehen im Mittelpunkt all ihres Denkens und ihrer Anschaffungen nur Dinge, die andere sich mit Mühe und Not zusammensparen mußten."

Das ist auch unsere Meinung! Es gehört sich durchaus nicht, daß Kinder im erwachsenen Alter, die gut verdienen, den Eltern noch auf der Tasche liegen. Wenn sie auch meinen, daß sie ihr Geld „gut" anlegen könnten, so sollten sie bedenken, daß sie ja auch für jede Arbeitsleistung Entgelt verlangen. Die eigenen Eltern haben lange genug alles aus ihrer eigenen Tasche bestritten!

In den meisten Familien wird es ja so sein, daß Sohn oder Tochter nur einen Bruchteil dessen abzugeben brauchen, was sie sonst, wenn sie allein für sich zu sorgen hätten, bezahlen müßten. Wie schwer in der heutigen Zeit der Lebensunterhalt zu bestreiten ist, kommt den Kindern dabei noch nicht einmal richtig zum Bewußtsein. Die Eltern sollten deshalb in dieser Frage auch nicht zu nachgiebig sein. Der Hinweis auf Kollegen und Kolleginnen, die nicht das Glück haben, noch mit in der Familie der Eltern zu leben, und die Aufforderung, diese auf sich selbst angewiesenen Kollegen einmal zu fragen, was sie für ihren Lebensunterhalt monatlich von ihrem Gehalt verbrauchen, würde unzufriedene Söhne und Töchter bald eines Besseren belehren.

Nachrichten für die Frau

Die SAFFA hilft den Schweizerinnen

Die Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für Frauen, die 700 Mitglieder umfaßt, wurde im Anschluß an die erste Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit 1928 gegründet und trägt auch deren Namen SAFFA. Sie unterstützt weibliche Unternehmen, fördert die Initiative berufstätiger Frauen und verhilft begabten Mädchen zu einer Berufsausbildung. Jede Schweizerin kann sich in den Büros der SAFFA Auskunft in geschäftlichen Dingen holen. Vom 17. Juli bis 15. September hält die SAFFA am Züricher See eine große Ausstellung ab.

Der Einfluß des Fernsehens

Man rechnet damit, daß in einigen Jahren das Fernsehen in Deutschland genau so verbreitet sein wird wie heute schon in Amerika. Untersuchungen über den Einfluß des deutschen Fernsehens auf Jugend und Familie sind deshalb sehr erwünscht. Das Bredow-Institut in Hamburg beschäftigt sich darüber hinaus auch mit der Frage, wie das Fernsehen auf die Meinungsbildung, das Wissen und die Haltung des Jugendlichen einwirkt.

Indiens Geburtenüberschuß

In Indien kommen Jahr für Jahr 5 Millionen Menschen mehr zur Welt, als Menschen sterben. Der bevorstehenden Übervölkerungskatastrophe will die indische Regierung mit einem Programm entgegenwirken, das einer Geburtenkontrolle gleichkommt. Noch mehr Erfolg verspricht man sich von einer planmäßigen Erhöhung des Lebensstandards, da bei wachsenden Ansprüchen an das Leben die Kinderzahl bei allen zivilisierten Völkern von selbst rückläufig ist.

Fräulein Jungbürgermeisterin

Aus einem Jugendforum entstand in Schussenried, einem Städtchen in Oberschwaben mit 5000 Einwohnern vor einigen Jahren ein Jugendgemeinderat, der jeden Samstag in den Räumen des Rathauses tagt. Unter Leitung des selbstgewählten Jungbürgermeisters besprechen die jungen Gemeindebürger die Angelegenheiten der Gemeinde. Dieses Jahr wurde erstmalig ein 18jähriges Mädchen zur Jungbürgermeisterin ernannt. Sie ist von Beruf Näherin.

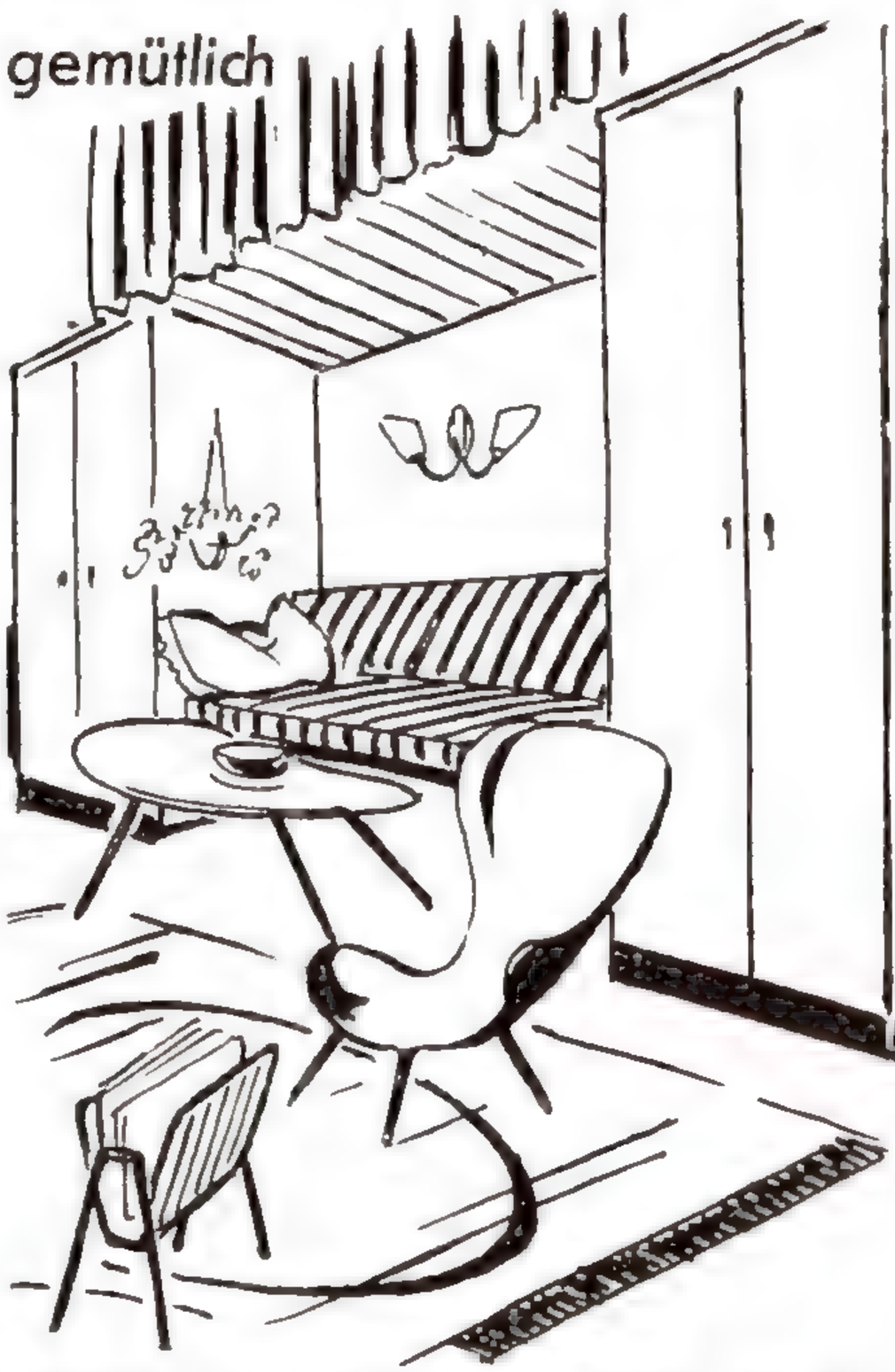
Den kürzesten Weg zu Klassestrümpfen weist Ihnen eine Beilage der Firma Mona Strumpf- und Wirkwaren GmbH., Karlsruhe (Baden), die einem Teil der Auflage beigefügt ist. Wir empfehlen diesen Prospekt der Beachtung unserer Leser.

Kaffeefreunde wollen probieren! Einem Teil dieser Ausgabe liegt ein Prospekt mit Gutschein über eine portofreie Zusendung eines Kaffee-Probierpaketes vom Kaffee-Versandhaus COLOMBO in Hamburg bei, den wir der Aufmerksamkeit unserer Leser empfehlen.

Einem Teil der Auflage liegt ein Prospekt der COLONIA, Kölnische Versicherungs-Aktiengesellschaft, Köln/Rhein, Oppenheimer Straße 11, bei, den wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

Blick in die WOHNUNG

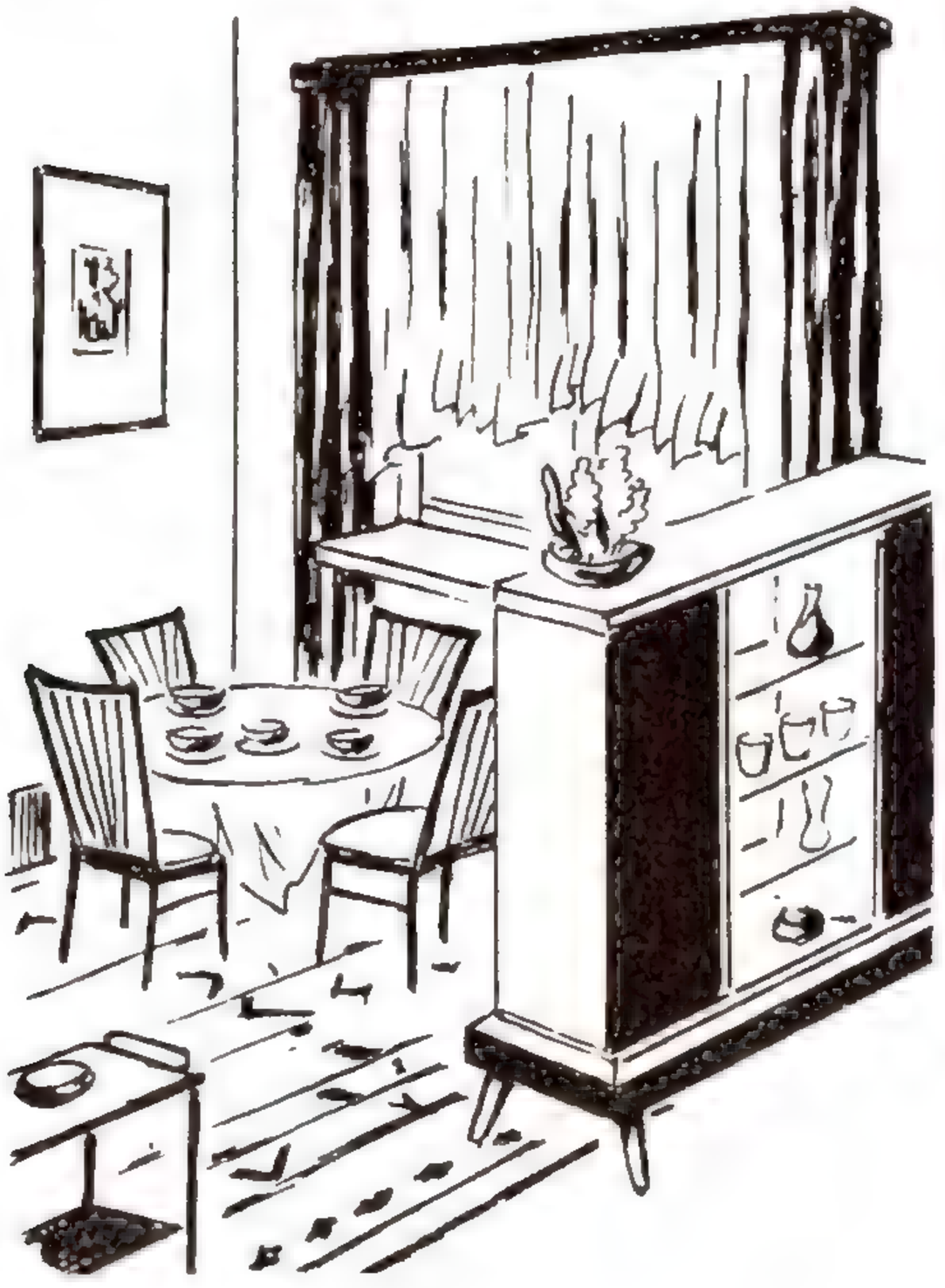
Nischen sind gemütlich



In Nischen sitzt es sich gut, weil man sich in ihnen geborgen fühlt. Sie sind gemütlich und laden zum Verweilen ein. Im Wohnzimmer bringt man deshalb gern den Sitz- oder Eßplatz in einer Nische unter; aber auch in anderen Räumen tragen sie viel zur Wohnlichkeit bei.

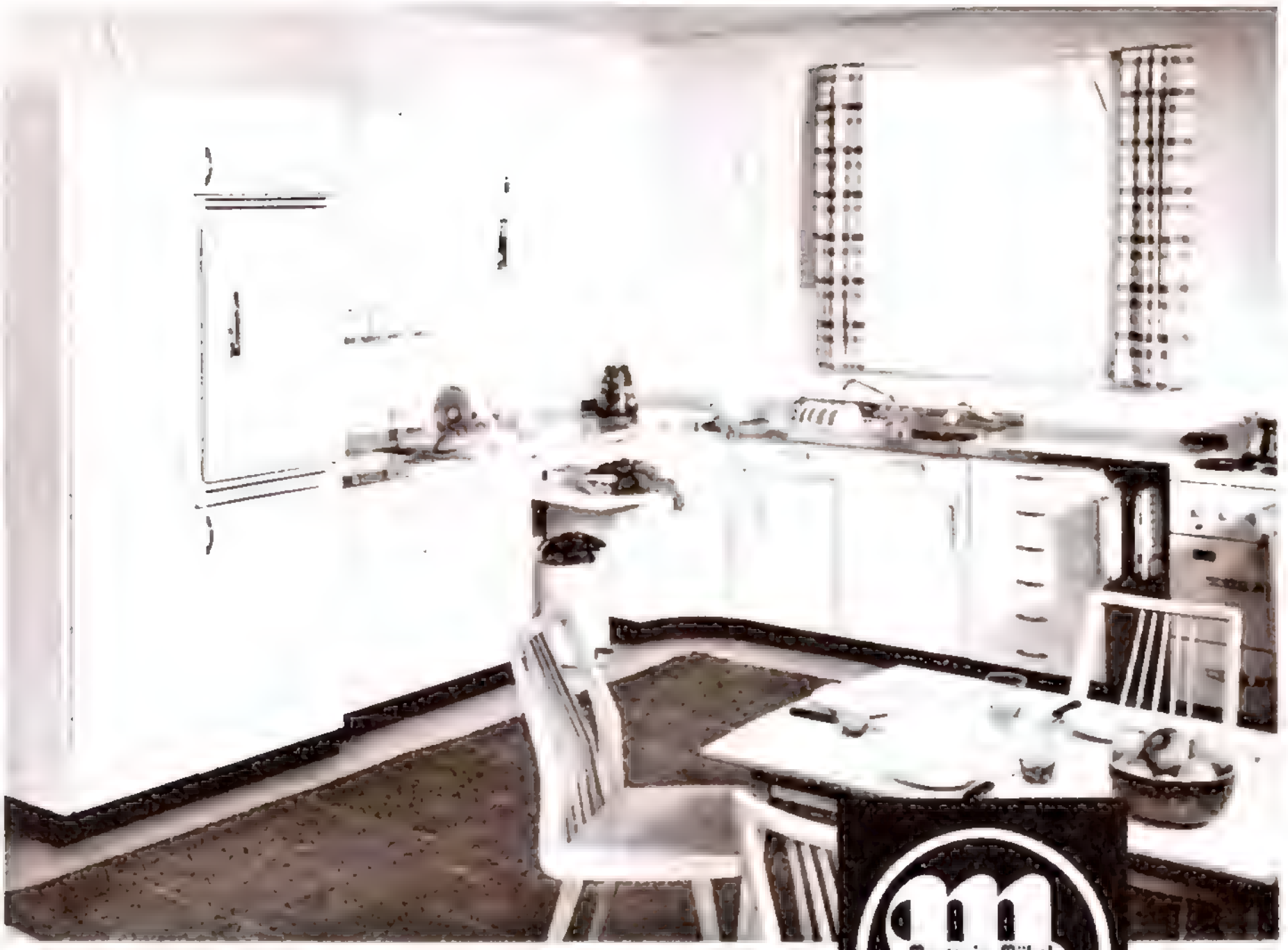
Im Arbeitszimmer des Hausherrn zum Beispiel ist die Nische ideal zur Unterbringung einer kleinen Bar; im Schlafzimmer stellt man den Toilettentisch hinein, der dann vielleicht noch durch einen Vorhang ganz vom übrigen Raum abgetrennt werden kann; und im Kinderzimmer ist hier der geeignete Platz für den Schreibtisch, an dem die Schularbeiten gemacht werden.

Leider gibt es nur wenige Zimmer, in die Nischen bereits eingebaut sind, doch lassen sie sich meist mit verhältnismäßig geringen Mitteln künstlich schaffen. Das hat den Vorzug, daß man sie jederzeit umstellen kann, wenn die Einrichtung des Raumes oder die Lebensgewohnheiten sich ändern.



Im Wohnzimmer genügt bereits eine quer ins Zimmer gestellte Vitrine oder ein Schrank, um eine Ecke als Eß- oder Sitzplatz abzutrennen. Die Rückwand des Schrankes verkleidet man in diesem Fall mit Möbelstoff oder Bast, vielleicht auch mit buntgemustertem Chintz, wenn dieser mit der übrigen Einrichtung harmoniert, oder man beklebt sie mit Tapete, die natürlich die gleiche Farbe und das gleiche Muster wie die Zimmerwände haben muß.

Im Herrenzimmer läßt sich eine Nische gut mit einem bis zur Decke reichenden Bücherregal schaffen, in das der Barschrank zweckmäßigerweise bereits eingebaut ist. Im Rahmen der verschiedenen Anbauserien gibt es solche Regale, in



Mustering Möbel

Eine Küche mit Pfiff

Ja, buchstäblich mit Pfiff, liebe Hausfrauen, denn in dieser idealen Musterring-Küche können Sie bei der Arbeit fröhlich vor sich hin pfeifen, so leicht geht sie Ihnen von der Hand, so wenig ermüden Sie und so schnell sind Sie damit fertig. Fragen Sie doch mal in Ihrem Musterring-Möbelhaus, was diese praktische Küche kostet – Sie werden sehr angenehm überrascht sein! Das ist übrigens bei allen Musterring-Möbeln so.

Musterring-Möbel machen die Wohnung zum Heim!

Wert-Gutschein An die Musterring-Kontaktstelle **Abt. RH 3 Oelde in Westf.** Bitte senden Sie mir umgehend und kostenlos den neuen Musterring-Katalog

Name und Anschrift .....

.....

Ich interessiere mich besonders für .....

die auch Schrankeinheiten eingehängt werden können, in jeder gewünschten Höhe und Breite zu kaufen. Der Schreiner fertigt ebenfalls solche Bücherregale an, die völlig schmucklos sein dürfen, da die bunten Buchrücken für Belebung sorgen.

Die Liege oder die Sitzbank, die im Schlafzimmer für Gemütlichkeit sorgt und gelegentlich vielleicht sogar als zusätzliches Bett Verwendung findet, steht zwischen Zwillingsschränken wie in einer eingebauten Nische, ein Eindruck, der noch betont werden kann durch einen Hängeboden, hinter dessen Vorhang (passend zur Übergardine) Koffer und sonstige Dinge Platz finden, die man gern neugierigen Blicken entziehen möchte. Für den Toilettentisch ist eine Ecke leicht mit einem chintzbespannten Wandschirm abgeteilt.

Im Kinderzimmer könnte eine eingebaute und bis zur Decke reichende Schrankwand die Abtrennung besorgen. Dort fehlt es ja meist ohnehin an genügendem Schrankraum, und in einer solchen Wand kann viel untergebracht werden.

Mit etwas Geschick und Phantasie läßt sich beinahe überall eine gemütliche Nische schaffen, ohne daß Platz verlorengeht oder der Raum auch nur optisch kleiner erscheint. Im Gegenteil: Die meisten Zimmer gewinnen durch eine hübsch ausgestattete Nische und wirken dadurch geräumiger.

Rechtskunde

Nicht jeder Mieter darf sich einen „Zamperl" halten

Es kommt stets auf den Mietvertrag und die Hausordnung an.

Aus der Vielzahl von Entscheidungen, die sich in letzter Zeit mit dem Problem befassen, ob Hunde in einer Mietwohnung gehalten werden dürfen, verdient eine Entscheidung des Landgerichts Frankenthal (1 S 299/57) besondere Beachtung. Diese Entscheidung gibt nämlich einen recht gründlichen Überblick über den Stand der Rechtsprechung zur Frage der Hundehaltung in der Mietwohnung.

Das Landgericht schloß sich im Ergebnis der überwiegend in Literatur und Rechtsprechung vertretenen Auffassung an, daß sich das Recht des Mieters zur Hundehaltung nur nach dem Mietvertrag und der dazugehörenden Hausordnung richte. Wenn also in einem Mietvertrag dem Vermieter das Recht eingeräumt sei, die Haltung von Hunden zu untersagen, so könne die Ausübung dieser Rechte niemals beanstandet werden. Die naheliegende Möglichkeit, daß durch einen Hund Störungen verursacht werden, sei nämlich auch nicht durch eine entsprechende Erziehung des Tieres völlig auszuschließen. Der Hinweis des Mieters, sein Hund störe nicht die Ordnung und Sauberkeit des Hauses, lasse das Verbot der Hundehaltung trotzdem keineswegs als schikanös erscheinen. Der Eigentümer eines Mietblocks in der Großstadt brauche bei vertraglichem Ausschluß die Hundehaltung auch dann nicht zu dulden, wenn im Einzelfall keine Unzuträglichkeiten eingetreten oder zu erwarten seien.

Auf Grund dieser Erwägungen müsse der besonders tierfreundlichen Entscheidung des Landgerichts München (13 S 263/56) widersprochen werden, in der die Haltung eines mittelgroßen Hundes heutzutage als zur normalen Lebensführung gehörend angesehen wurde.

Auch die verschiedentlich vertretene Meinung, daß nach dem im Grundgesetz garantierten Recht auf freie Entfaltung der Persönlichkeit auch das Halten eines Hundes garantiert werde, könne nicht gebilligt werden. Das Recht auf freie Entfaltung der Persönlichkeit bestehe nämlich nur insoweit, als nicht Rechte anderer verletzt werden. Eine Hundehaltung entgegen dem im Mietvertrag ausgesprochenen Verbot verletze aber die Rechte des Vermieters.

Der Tierschutzgedanke könne ebenfalls keine andere Entscheidung zur Folge haben, zumal das Halten eines Hundes in einer Wohnung ohne genügend großen Auslauf oftmals mehr gegen den Tierschutzgedanken verstoße als das Verbot der Hundehaltung.

Zum Einrichten
der Aussteuer:

Wählen Sie

textolin!

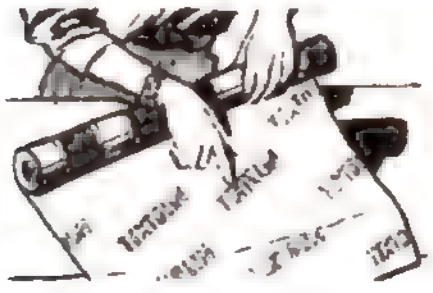
textolin, die nahezu unverwüstliche Tischdecke, gehört in die anspruchsvollste Aussteuer — ob diese neu ist oder schon seit Jahren strapaziert wird. Das zeugt von kluger Einsicht, von Geschmack — das spart Waschарbeit (textolin wird einfach mit einem feuchten Lappen gepflegt). Alle Ehefrauen sind von textolin begeistert.

Bitte merken Sie sich die Vorteile:

* knittert nicht
* blättert nicht ab
* scheuert an Kanten nicht durch
* unempfindlich gegen Salze und Säuren
* unempfindlich gegen heißes Geschirr

textolin wird in freundlichen Mustern geliefert; seine strapazierfähige Oberfläche ist auf Barchent gearbeitet; textolin ist kein Wachstuch!

Der Rückseitenaufdruck beweist: Das ist textolin!



von der Rolle oder geschenkfertig verpackt.

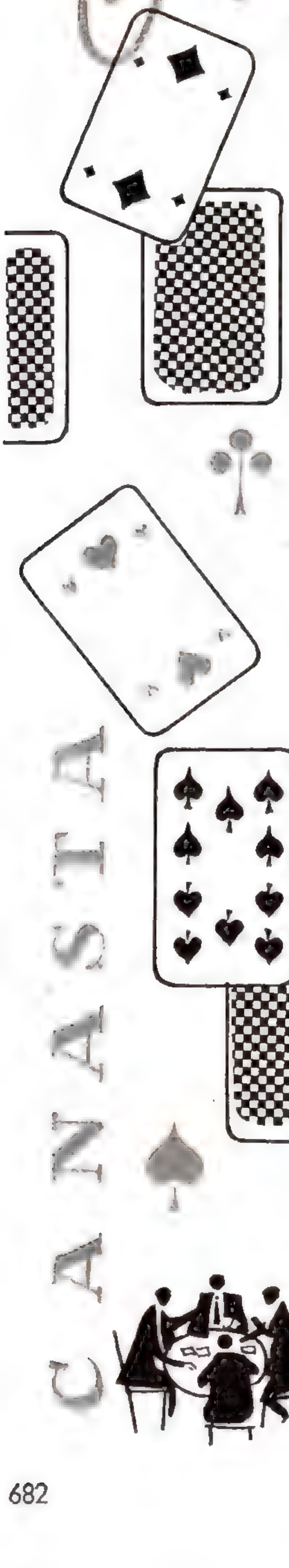
textolin

von Hornschuch

ein Tischtuch, das nichts übel nimmt.

Sie kaufen textolin im Kaufhaus, beim Tapetenfachhandel, in Haushaltgeschäften oder beim Textilhandel.

Für die MÄNNERwelt



Canasta — ein neues Kartenspiel

Canasta hat innerhalb kurzer Zeit auch bei uns große Verbreitung gefunden. Es ist ein aufregendes und spannendes Kartenspiel und wird bei manchem „Skatabend" eine willkommene Abwechslung darstellen.

Wir brauchen einen ziemlich großen Tisch, und spielen Canasta am besten zu viert. Zwei Pakete Rommékarten (französische Spielkarten) à 52 Blatt und vier „echte" Joker gehören dazu, also insgesamt 108 Karten. Neben diesen vier „echten" gelten alle roten und schwarzen Zweier als „unechte" Joker. Diese insgesamt 12 Joker gelten für jede beliebige andere Karte.

So werden die Karten bewertet:

Echter Joker	*50 Punkte*
Unechter Joker	*20 Punkte*
As	*20 Punkte*
König, Dame, Bube,	
Zehner, Neuner, Achter	*10 Punkte*
Siebener, Sechser, Fünfer, Vierer	*5 Punkte*
Schwarze Dreier	*5 Punkte*
Rote Dreier	*Sonderbewertung*

Die vier roten Dreier gelten nicht als „Spiel"-Karten, sondern werden nur bei der Abrechnung bewertet. Der Spieler, der beginnt, legt die etwa in seinem Blatt befindlichen roten Dreier offen aus und kauft dafür vom „Stoß" je eine Ersatzkarte. Kauft er vom Stoß einen roten Dreier, so geschieht dasselbe. Nach Beendigung des Spieles zählt jeder ausgelegte rote Dreier 100 Gutpunkte, wenn man bereits einen Canasta herausgelegt hat, 100 Minuspunkte, wenn man noch keinen besitzt. Vier rote Dreier in der Hand zählen 800 Gut- bzw. Minuspunkte, wieder ob man einen Canasta hat oder nicht.

Die vier schwarzen Dreier gelten als „Sperrkarten". Will man verhindern, daß der nächste Spieler das „Paket" abgelegter Karten kauft, so sperrt man es, indem man einen schwarzen Dreier darauflegt. Für den nächsten Zug ist es dann gesperrt.

Beim Spiel zu viert ergeben sich zwei Partnerschaften, die vereinbart werden können. Durch Ziehen der höchsten Karte wird die Vorhand bestimmt. Der zur Rechten des Spielersten Sitzende hat die Karten zu mischen und zu teilen. Der wieder zu seiner Rechten sitzende Spieler hebt ab. Geteilt wird einzeln von links nach rechts. Jeder der vier Spieler erhält 11 Karten. Die restlichen Karten bilden den Stoß, der in die Mitte des Tisches gelegt wird. Die oberste Karte deckt der Teiler auf und legt sie daneben. Ist diese aufgedeckte Karte ein Joker oder ein roter Dreier, so wird sie

abgelegt neben den Stoß und bildet die Grundlage des Pakets der abgelegten Karten.

Aufgabe und Ziel der Spieler bzw. der beiden Partnerschaften ist es, aus seinem Blatt und aus den im Laufe des Spiels gekauften Karten gleichen Wertes Figuren zu bilden. Dabei spielt die Farbe der Karten keine Rolle. Eine Ausnahme bilden die Dreier. Zum Bilden der Figuren ist auch der (echte und unechte) Joker zugelassen. Folgende Figuren sind möglich:

der Drilling, auch 1 Joker + 2 Grundkarten gleichen Wertes,
der Vierling, auch 2 Joker + 2 Grundkarten gleichen Wertes,
der Fünfling, auch 2 Joker + 3 Grundkarten gleichen Wertes,
der Sechsling, auch 3 Joker + 3 Grundkarten gleichen Wertes,
der C a n a s t a, enthaltend 3 Joker + 4 Grundkarten (unecht),
der C a n a s t a, enthaltend 7 Grundkarten gleichen Wertes (echt).

Der echte Canasta, enthaltend sieben Karten gleichen Wertes, zählt bei der Abrechnung 500 Gutpunkte. Der mit Joker kombinierte, unechte Canasta zählt 300 Gutpunkte. Zur Kennzeichnung legen wir beim echten eine rote Karte obenauf, beim unechten aber eine schwarze. Im Verlauf des Spiels noch erworbene weitere gleiche Grundkarten dürfen an den Canasta angelegt werden. Ein Austauschen hingegen ist nicht möglich.

Das erste Herauslegen von Figuren im Verlauf des Spiels heißt „Eröffnen" und ist an bestimmte Regeln gebunden: Der Gesamtwert dieser ersten, herausgelegten Figuren muß mindestens 50 Punkte betragen. Der Ablauf des Spiels vollzieht sich so, daß der Spieler, wenn die Reihe an ihm ist, die oberste Karte vom S t o ß kauft und dafür aus seinem Blatt eine Karte ablegt mit dem Kartenbild nach oben. Diese abgelegten Karten bilden das P a k e t.

Überlege bei jedem Kauf vom Stoß:

1. Paßt die gekaufte Karte in mein Blatt?
2. Kann ich durch den Kauf dieser Karte eine Figur bilden?
3. Soll ich die Figur herauslegen?
4. Welche Karte lege ich ab?

Der Spieler hat auch die Möglichkeit,

Gut geknipst

Junges Volk schaut gerne zu,
wenn sich zwei Buben schlagen.
Steht's 1:1, laß sie in Ruh',
bis sie sich wieder vertragen.

das ganze Paket zu kaufen, wenn ihm die oberste, offenliegende Karte zur sofortigen Bildung einer Figur verhilft. Er muß in diesem Fall aber zwei Karten gleichen Wertes im Blatt haben wie die oberste des Pakets. Hat der Spieler schon eine Figur ausgelegt, so genügt es, wenn er eine Karte gleichen Wertes wie die oberste des Pakets im Blatt hat. Kauft er das Paket, so darf er zunächst nur die oberste nehmen, muß damit seine Figur bilden und herauslegen, und darf erst dann das ganze übrige Paket an sich nehmen.

Das Paket kann von einem Spieler durch Auflegen eines schwarzen Dreiers für den nächstfolgenden gesperrt werden. Auch ein Joker, echt oder unecht, sperrt das Paket. Man darf es dann nur kaufen, wenn man nachweist, zwei Joker im Blatt zu haben. Das Sperren gilt aber nur für den Nächstsitzenden. Das Spiel ist beendet, wenn es einem Spieler, nicht der ganzen Partnerschaft, gelungen ist, alle seine Karten, zu Figuren geordnet, auf

den Tisch zu legen. Dabei ist, wie erwähnt, das Anlegen an Figuren, auch des Partners, erlaubt. Das Beendigen des Spiels heißt „Ausmachen". Der ausmachende Spieler hat seinen Partner um die Erlaubnis zum Ausmachen zu bitten. Dieser hat klar zu antworten. Er wird das Ausmachen verneinen, wenn er noch hohe Karten im Blatt hat, da diese für die Partnerschaft bei der Schlußabrechnung als Minuspunkte gewertet werden. Für das Ausmachen werden der Partnerschaft 100 Punkte extra gutgeschrieben. Gelingt es einem Spieler, in der Hand einen Canasta zu bilden und alle Karten auf einmal als Canasta plus Anhang auszuspielen, so ergibt dieser „Handcanasta" eine Prämie von 1000 Punkten für die Partnerschaft. Nach jedem Spiel wird die Abrechnung auf dem Zählblock vorgenommen.

Als Gutpunkte zählen:

1. *Basis:*

jeder rote Dreier	*100 Punkte*
alle vier roten Dreier	*800 Punkte*
jeder echte Canasta	*500 Punkte*
jeder unechte Canasta	*300 Punkte*
Prämie für das Ausmachen	*100 Punkte*

2. *Points:*
   Wertberechnung der ausgelegten Karten wie eingangs angegeben.

Als Minuspunkte zählen:

jeder rote Dreier	*100 Punkte*
alle vier roten Dreier	*800 Punkte*

alle Karten, die der Spieler noch in der Hand hat. Partnerschaften werden zusammen bewertet.

Die Canasta-Partie besteht aus mehreren Spielen. Sieger der Partie ist der Spieler bzw. die Partnerschaft, die zuerst insgesamt 5000 Punkte erreicht hat.

Es muß das Bestreben des Canasterspielers sein, möglichst viele Gutpunkte zu erreichen. Es kommt nicht darauf an, so schnell als möglich „auszumachen", sondern vielmehr, möglichst viele Figuren herauszulegen und Canasta zu bilden. Aus einem guten Blatt viel herauszuholen, bei einem schlechten möglichst wenig abzuschreiben, wird das Bestreben jedes guten Spielers sein. Rasche Überlegung, ein gutes Gedächtnis und die Fähigkeit, richtig zu kombinieren, sind hierbei große Vorteile.

Männer sind wie Kinder

Männer sind manchmal wie die Kinder. Aber warum erzähle ich Ihnen das. Sie wissen es ja aus eigener Erfahrung. Da stellte er doch gestern morgen eine überraschende Frage: „Sag mal, ich hatte doch in unsere bescheidene Eheausstattung ein braunes Teegeschirr mitgebracht! Weißt du, es stammt aus meiner Junggesellenzeit. Existiert das eigentlich noch?" — „Natürlich", antwortete ich, „es hat am Rand einen weißen Streifen." — „Warum benutzen wir es denn nie?" wollte er wissen. „Es ist doch sehr schön. Aus Tongeschirr schmeckt der Tee besonders gut."

Ich wußte nicht, was ich darauf antworten sollte. Also auch er hat den „Besitzerstolz", der angeblich nur uns Frauen auszeichnet. Sollte ich ihm sagen: „Ich finde unser blaugepunktetes Porzellangeschirr viel geschmackvoller — und der Tee schmeckt mir aus dünnen Porzellantassen besser als aus Ton"? Das möchte ich ihm nicht antun. Vielleicht hätte er geglaubt, mir gefielen die Tassen nur deshalb nicht, weil sie nicht von mir ausgesucht und gekauft waren. So murmelte ich irgend etwas; ich verstand es selber nicht. Er ging ins Geschäft, ich an meine Arbeit. Im Laufe des Tages holte ich das braune Tongeschirr aus einer dunklen Ecke meines Küchenschrankes. Am Abend servierte ich Tee in „seinen" Tassen. Sie sangen, als ich das fast kochende Getränk eingoß. Er war stolz und zufrieden.

Seitdem trinken wir an jedem Abend den Tee aus seinem Junggesellengeschirr. Er schmeckt ihm — und mir — wunderbar, so gut wie aus meinen dünnwandigen Porzellantassen. *ib*

Das neue Persil – *Ihre reinste Freude*

so weich war Wäsche nie!

* Weiße Wäsche
* Buntwäsche
* Alle Feinwäsche

pflegt das weiße neue Persil

Prachtvolles Persil

NEUHEITEN

Eine standfeste Vierkantreibe

Dieses äußerst praktische und in der Anschaffung sehr billige Gerät hat vier Reibflächen, mit denen man 1. Gemüse (Gurken) in Scheiben hobeln, 2. Kartoffeln, Äpfel usw. zu Mus zerreiben, 3. Gemüse und Obst in Schnitzel hobeln und 4. dieses fein reiben kann. Die konisch geformte Vierkantreibe, die unten sehr breit ist, steht fest auf ihrer Unterlage und ist gut in der Hand zu halten.

*

Schutzhülle für die Thermosflasche

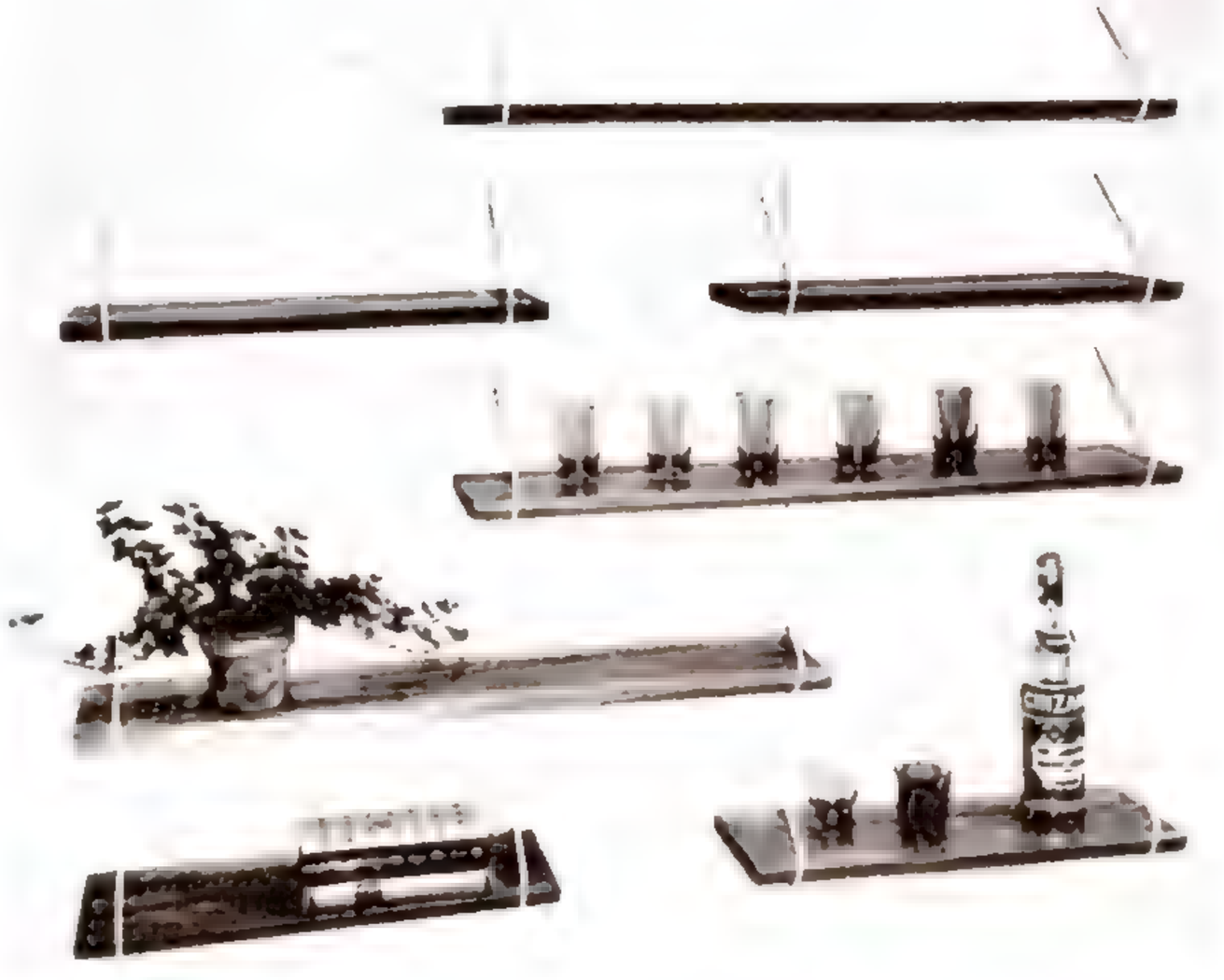
Sei es im Beruf, beim Sport oder auf der Reise, diese Hülle schützt mit ihrem weichen Schaumstoffutter und dem festen Plastikboden die sonst so leicht zerbrechliche Thermosflasche.

*

Ein vielseitig verwendbares Wandbord

Das hier gezeigte Wandbord kann als Nachttischchen, als Blumentisch, als Hut- und Handschuhablage, als kleine Bar oder als Bücherbord usw. verwendet werden. Vor allem in der Küche, wo immer Regale und Borde gebraucht werden, erweist sich dieses Wandbrett als besonders praktisch.

Jedes Wandbrett besteht aus zwei Metallbügeln und einem entsprechenden Brett. Die in Dreieckform gehaltenen Metallbügel können mit Nägeln oder Schrauben an der Wand befestigt werden. Dann wird das Brett einfach in die beiden Metallbügel hineingesteckt, und schon ist das Wandbord fertig. Die Borde werden mit 19 bis 25 cm Brettiefe und 50 bis 80 cm Brettlänge geliefert. Sonderwünschen wird Rechnung getragen; der Preis richtet sich nach der Qualität des Holzes.



*

Die hier gezeigten Neuheiten sind nur über den Haus- und Küchengerätehandel zu beziehen. Interessenten wollen sich also wegen einer Bezugsquelle nicht an uns, sondern an ihren Fachhändler wenden, dem wir auf Wunsch gern die Herstellerfirma nennen werden.

BESMER

DEUTSCHLANDS GRÖSSTE TEPPICHFABRIK

Warum entscheiden sich seit vielen Jahrzehnten Millionen Käufer für Besmer-Teppiche? Woran liegt es, daß es in vielen Familien selbstverständlich ist, immer wieder einen „Besmer" zu kaufen? — Nun, weil bei Besmer das Prinzip gilt, der Schönheit eines jeden Besmer-Teppichs durch Qualität Dauer zu verleihen.

Millionen Käufer entschieden sich für Besmer-Teppiche — Millionen können sich nicht irren.

Besmer-„Micado" Dessin 968

Besmer-„Micado" Dessin 961

Der Besmer-„Micado" ist ein Meisterstück

Dieser durchgewebte Velours-Teppich aus 100% reiner Schurwolle ist einer der beliebtesten und meistgekauften Besmer-Teppiche. Wegen seines hervorragenden Materials ist er überaus strapazierfähig und haltbar und selbstverständlich auch lichtbeständig und mottenecht.

Bemerkenswert: sein hoher Flor —

er dämpft den Schritt zur moostiefen Lautlosigkeit. Seine warmen Farben und seine zeitlosen Orientmuster zaubern in jedes Heim eine Atmosphäre schönster Wohnlichkeit.

„Micado"-Teppiche gibt es in den schönsten Farben und Mustern. Am besten, Sie lassen sich die „Micado"-Teppiche der Besmer-Kollektion bei Ihrem Händler zeigen.

GUTSCHEIN!

An den Besmer-Kundendienst, Abt. RG 17, Hameln/Weser

Senden Sie mir bitte kostenlos den großen „Micado"-Farbprospekt. Mich interessieren auch andere Velours-Teppiche — Künstler-Teppiche und Haargarnteppiche (Gewünschtes unterstreichen).

Name:

Anschrift:

Bitte in Druckschrift ausfüllen und auf eine Postkarte kleben. Wenn Ausschneiden nicht möglich, genügt Postkarte.

Güte erprobte Rezepte

Das schwedische Fischgericht schmeckt sehr kräftig und ist durch die Soße sättigend

Schnell zubereitet und ausgiebig ist ein Reisgericht mit Rindfleisch

Grün und Rot, Gurken und Tomaten, ein schönes Farbenspiel, ein gut mundendes Gericht

Sechs Tage vor Ultimo

Gemüse und Früchte sind jetzt in großer Fülle auf dem Markt, die Preise sind daher erschwinglich. Die Hausfrau hat also die Möglichkeit, ohne allzu tief in den Geldbeutel greifen zu müssen, gesunde, schmackhafte Gerichte auf den Tisch zu bringen, zumal wenn sie die Kunst des richtigen Würzens beherrscht. Frische Kräuter geben einen angenehmen würzigen Geschmack, sie werden erst kurz vor dem Auftragen der Speisen gewaschen, ausgeschwenkt und gewiegt oder gehackt, um so Aroma, Mineralstoffe und Vitamine ungeschmälert zu erhalten.

Schwedisches Fischgericht *(Abb. 1)*

Zutaten: 500 g Seelachsfilet, 60 g geräucherter Speck, 200 g Gewürzgurken, 2 Zwiebeln, 1 Zitrone, 70 g Margarine (Butter), 40 g Mehl, 1/4 l Wasser, 1/8 l Apfelsaft, 1/2 Teelöffel Zucker, 3 Eßlöffel Milch, Petersilie, Salz, Tomaten. — Den Speck würfelig schneiden und zusammen mit den in Scheiben geteilten Zwiebeln in 40 g Butter anbraten. Das Mehl darin schwitzen lassen und mit Wasser ablöschen, Apfelsaft und die Milch zugießen und die Soße 10 Minuten kochen lassen. Die in Streifen geschnittenen Gurken beifügen und in der Soße 10 Minuten ziehen lassen. Die Soße gut abschmecken

mit Zucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale. Die Fischfilets waschen, in 4 cm breite Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. In einer Bratpfanne 30 g Butter erhitzen, die vorbereiteten Fischstücke darin anbraten, dann den Fisch in der zugedeckten Pfanne innerhalb 10—12 Minuten gardünsten. Die Hälfte der Fischstücke in eine Schüssel legen, die Soße darüber verteilen und die restlichen Fischstücke auflegen. Mit Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Reisgericht mit Rindfleisch *(Abb. 2)*

Zutaten: 400 g mageres Rindfleisch, 50 g Margarine, 2 Zwiebeln, 75 g Tomatenmark, 400 g Reis, 8 Tassen Wasser oder Maggis Klare Fleischsuppe, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker. — Rindfleisch in 3 cm große Würfel schneiden und mit gehackten Zwiebeln im Fett leicht anbraten. Das Tomatenmark zufügen, mit einer Tasse Flüssigkeit ablöschen, Paprika, Zucker und Salz zufügen. Bei geschlossenem Deckel das Fleisch fast gar schmoren, also etwa 70 Minuten. Den gewaschenen Reis auf das geschmorte Fleisch schütten, restliche Flüssigkeit auffüllen und bei kleinem Feuer den Reis ausquellen lassen. Gut abschmecken. Das Fleisch beim Anrichten als Kranz um das Reisgericht legen. Dazu gibt es grünen Salat mit vielen frischen Kräutern.

Gurkeneintopf mit Tomaten und Kartoffeln *(Abb. 3)*

Zutaten: 750 g frische Gurken, 250 g Tomaten, 750 g Kartoffeln, 40 g Butter (Margarine), 2 Eßlöffel gewiegte Kräuter, Salz, Pfeffer, 30 g Mehl, 4 Scheiben Rauchfleisch, 3 Eßlöffel Milch. — Die Gurken schälen und in 2—3 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fett zerlassen und die Gurkenscheiben kurz darin anbraten. Die geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln, Salz, Pfeffer sowie eine Tasse Wasser oder Fleischbrühe zugeben. Nach 20 Minuten das in der kalten Milch angerührte Mehl zufügen. Das Gericht 10 Minuten durchkochen, Kräuter überstreuen und die in Scheiben geschnittenen Tomaten auflegen. Noch 5 Minuten weiterdämpfen. Mit Rauchfleischröllchen

TKA 35 g

Wer kann da widerstehen?

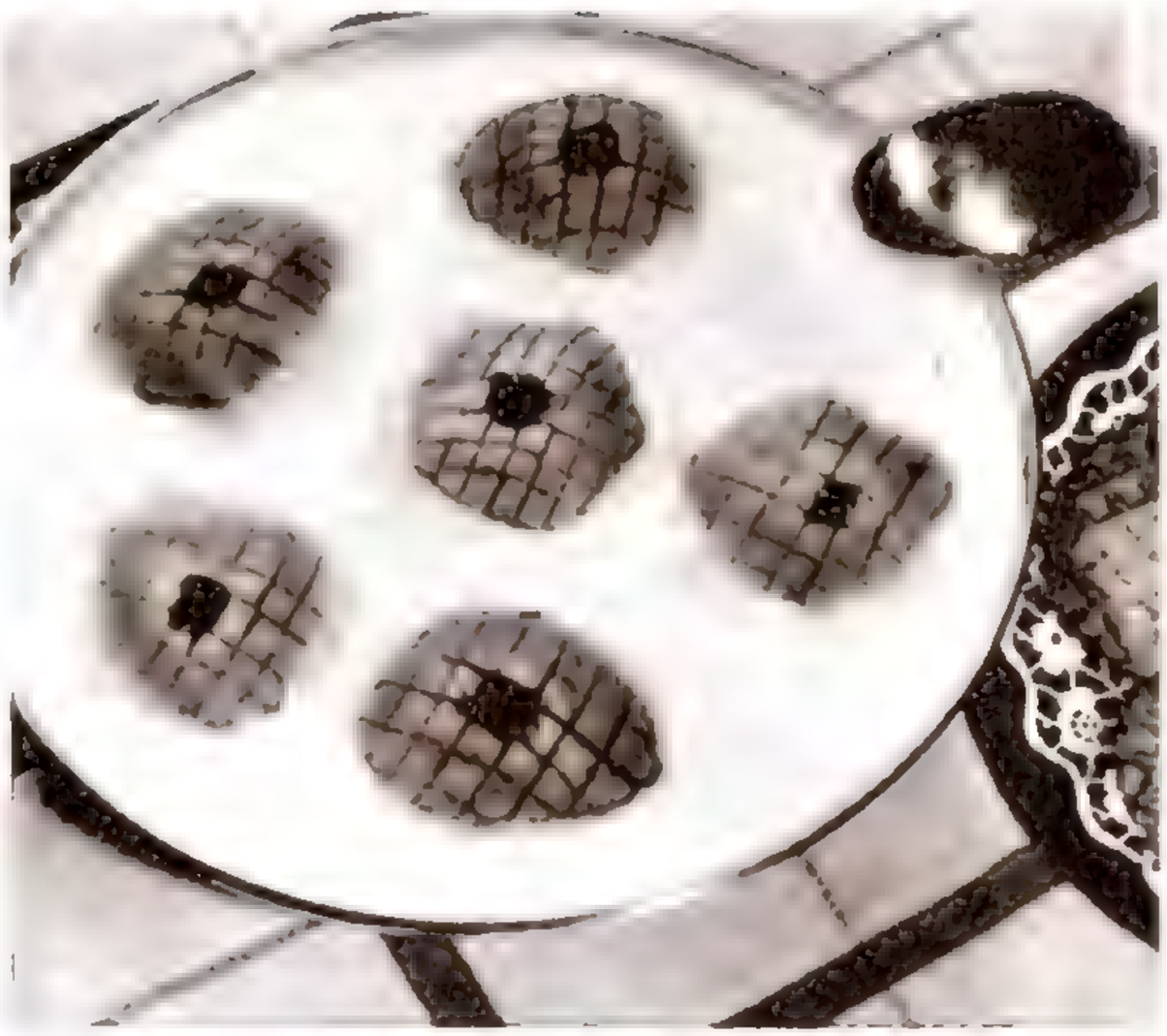
Da greift jeder gerne zu:
Gervais - Paprikakugeln
Gervais mit etwas Milch und Schnittlauch vermengen. Daraus kleine Kugeln formen und in Rosenpaprika wälzen. Jede dieser Kugeln zwischen 2 Kräcks legen, auf deren Innenseite Gervais - mit etwas Milch vermischt - gespritzt wird. Auf Salatblättern angerichtet eine reizvolle Schleckerei.
Bitte fordern Sie kostenlos
das neue Rezeptheft an bei
Ch. Gervais AG. Abt. P 7
München 27 Siebertstraße 4

ch. GERVAIS

garniert zu Tisch bringen, nachdem noch gewiegte Petersilie übergestreut wurde.

Versunkene Äpfel *(Abb. 4)*

Zutaten: 6 Äpfel, ½ l Milch, 1 Vanille-Puddingpulver oder 50 g Stärkemehl (Gustin oder Mondamin), 1 Kaffeelöffel Vanillezucker, Zucker nach Geschmack (etwa 80 g), 10 g Butter, etwas Johannisbeergelee, Zitronensaft, 1 Prise Salz. — Die geschälten, vom Kernhaus befreiten, halbierten Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre helle Farbe behalten. Die Äpfel in wenig Wasser weichdünsten, dabei darauf achten, daß sie nicht zerfallen. Abtropfen lassen. Erkaltet, die Äpfel mehrmals einritzen und mit Zucker bestreut 15 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen das Puddingpulver mit 6 Löffel kalter Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker (etwa 50 g), Salz, Vanillezucker aufkochen, vom Feuer nehmen und das angerührte Puddingpulver oder Stärkemehl zugießen, nochmals aufkochen lassen, dann die Butter unter die Masse rühren und abkühlen lassen. Sechs Apfelhälften mit den Schnittflächen nach unten in eine Schale legen, die Puddingmasse übergießen. Bei den restlichen Apfelhälften das mittlere Karo vorsichtig herauslösen und hierfür Johannisbeergelee einfüllen. Die Apfelhälften mit Gelee dünn bestreichen und auf die Puddingmasse legen, so daß sie einsinken. Die Speise kalt stellen. — Sie ist ein erfrischendes Abendessen, oder sie ergibt zusammen mit einer kräftigen Suppe eine nahrhafte, gesunde Mittagsmahlzeit.



Gedünstete Äpfel mit Vanillepudding schmekken ausgezeichnet

Käsenockerln *(Abb. 5)*

⅜ l Milch, 30 g Margarine oder Butter, Salz, evtl. geriebene Muskatnuß, 200 g Mehl, 100 g Mondamin, 2 große Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse oder Parmesankäse, 20 g Butter. — Milch mit Margarine oder Butter, etwas Salz und fein abgeriebener Muskatnuß zum Kochen aufsetzen. Das gesiebte Mehl und Mondamin auf einmal hineinschütten, die Masse glattrühren und so lange schlagen, bis sie sich vom Topf löst. Den Kloß in eine Schüssel geben, erst das eine und dann das zweite Ei unterrühren. Von dieser Masse mit 2 Teelöffeln Klößchen abstechen und in siedendem Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Die Klößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, schichtweise mit geriebenem Käse in kleine, gefettete Auflaufformen geben und die Oberfläche mit geriebenem Käse bestreuen. Butterflöckchen daraufsetzen und bei guter Mittelhitze in etwa 20 Minuten goldgelb überbacken. Mit Salat sind die Käsenockerln ein köstliches Gericht.

Käsenockerln, ansehnlich serviert

14 C 758

Der Wabenboden hält Fett gleichmäßig über die ganze Bodenfläche des Geschirres verteilt (kein Anbrennen), vergrößert die Boden-Oberfläche und nützt die Heizkraft des Gas-Kohle-Herdes sowie des Elektroherdes besser aus.
Die „beka-therm"-Glasur ist als dünne Doppelglasur haftfest aufgetragen, unübertroffen säurefest u. temperaturelastisch.

Das ist ein Geschirr für Sie

Mehr Möglichkeiten als bisher bietet Ihnen die neue Wabenboden-Kochtechnik für geschmacklich feinere und gesündere Speisen. – Das kleine Büchlein „Mit Vergnügen kochen", das jedem BEKA-Wabenboden-Stahlgeschirr beiliegt und viele leckere Rezepte enthält, informiert Sie ausführlich über Wabenboden, „beka-therm"-Glasur und die neue Wabenboden-Kochtechnik.
Fordern Sie die interessanten BEKA-Prospekte mit Bezugsquellennachweis. Postkarte genügt.

BEKA

BRAUN & KEMMLER
Metallwarenfabrik u. Emaillierwerk, Reutlingen-Betzingen

Ein Kalbsbraten und drei Rezepte

Wenn man so ein richtiges, schön geschlossenes Stück Kalbfleisch erstanden hat, dann sollte man es auch mit einiger Phantasie, also nicht nur als simplen Braten, auf den Tisch bringen. Schließlich bildet das Fleisch doch den Mittelpunkt der Mahlzeit, und es lohnt sich schon, wenn man sich ein wenig Mühe damit gibt.

Kalbsbraten überkrustet

Ein Kalbsbraten wird gebunden, damit er eine schöne Form bekommt. Man brät ihn in gewohnter Weise fast gar, dann bestreicht man ihn obenauf mit verschlagenem Ei und bestreut ihn dicht mit Semmelbröseln und Parmesankäse. Damit die Kruste hält, beträufelt man sie noch mit etwas Fett und begießt sie vorsichtig mit Bratensoße. Dann schiebt man das Fleisch nochmals in die Röhre und läßt die Kruste schön goldgelb werden. Der Braten wird vorsichtig aufgeschnitten, damit die Kruste nicht abfällt. So zubereiteter Kalbsbraten sieht überaus lecker aus.

Gefüllter Kalbsschlegel

1 bis 1½ kg Kalbfleisch vom Bauch wird ausgelöst und zu einem flachen Stück gelegt. Man salzt es und streut gehackte Petersilie und etwas geriebene Zitronenschale darauf und wickelt nun je nach Größe 2—4 Wiener Würstchen und 2—3 hartgekochte Eier hinein. Der Braten, der eine schöne, glatte Rolle sein muß, wird wie ein Rollschinken mit einer Schnur mehrfach gebunden, außen gesalzen und dann braungebraten. Ein solcher Braten sieht aufgeschnitten durch die Einlagen der Würstchen und der Eier sehr lecker aus und schmeckt auch aus-

gezeichnet. Die Bratensoße wird mit etwas Rahm und Maggis Suppenwürze und reichlich gehackten Kräutern recht pikant abgeschmeckt; eine Spur Essig und Zucker macht sie noch besonders gut.

Gefülltes Kalbfleisch in Hefeteigkruste

In ein geschlossenes Stück Kalbfleisch wird eine feste Essiggurke gesteckt, dann wird das Fleisch gesalzen und nach Belieben mit etwas Pfeffer eingerieben. Aus 200 g Mehl, einem nußgroßen Stück Hefe (15 g), Salz, Zitronenschale, geriebener Zwiebel und Muskat bereitet man in gewohnter Weise einen Hefeteig, der nach kurzem Gehen viereckig ausgewellt wird. Inzwischen läßt man Speck und Zwiebel schmoren, mengt 2 Löffel Tomatenmark und Brösel darunter, gibt von der Fülle auf den Teig, legt das Fleisch darauf und bestreicht dieses oben auch noch mit Fülle, rollt das Ganze zusammen und bäckt den Braten in der Röhre. Ist die Teigkruste braun, wird sie mit Papier abgedeckt, damit das Fleisch noch in der heißen Röhre fertig durchgaren kann.

Süßsaures Kürbiskompott

Es empfiehlt sich, dieses Kompott in Vorrat zu halten. Es ist eine ausgezeichnete Beilage zu Ochsenfleisch, kaltem Braten usw. Für 1 kg zugerichteten Kürbis: 500 g Zucker, 1/8 l Wasser, 1/8 l guten Weinessig, 1 Zimtstange, 1 Eßlöffel zerkleinerter Ingwer, je 1 Kaffeelöffel feingeschnittene Zitronenschale, Zitronat, Orangeat. — Den Kürbis schälen, das Innere entfernen und in fingerlange Stückchen oder in Würfel schneiden. Diese über Nacht in eine milde Essiglösung legen, dann die Kürbisstückchen auf ein Sieb zum Abtropfen geben. In ein Mull-Läppchen den kleingemachten Ingwer und die Zimtstange geben und zubinden. Den Zucker mit dem 1/8 l Wasser läutern, 1/8 l Essig zufügen, ebenso das Beutelchen mit den Gewürzen Zimt und Ingwer und auch die Zutaten Zitronenschale, Zitronat und Orangeat dazugeben. Jetzt erst die Kürbisstückchen zugeben und diese so lange kochen, bis der Kürbis glasig ist. Das Kompott füllt man in Einkochgläser (am besten in 1/2-l- oder 1/4-l-Gläser) — zu beachten ist, daß die Flüssigkeit über den Kürbisstücken stehen muß — und erhitzt 30 Minuten bei 80 Grad C. Das genannte Quantum ergibt 4—5 1/2-l-Gläser.

Plüspünkte

Rühr- und Knetgerät

✚ Die Alexanderwerk-Haushalt-Küchenmaschine ist mit ihrem Motorteil schwenkbar und dadurch sehr leicht zu handhaben.

✚ Die stufenlose Steuerung ergibt volle Motorleistung bei jeder Arbeitsgeschwindigkeit. Auch bei langsamem Betrieb zieht die Maschine gleichmäßig und stark durch.

✚ Das Gerät ist leicht, aber standfest. Die Ganzmetallausführung gewährleistet das, was man von Alexanderwerk-Erzeugnissen erwartet: Dienstbereitschaft, jahrzehntelang!

Standardsatz mit Rührwerk und Mixer nur

DM 297,-

*Weitere Zusatzgeräte dieser Alexanderwerk-Küchenmaschine:

Schlaggerät · Gemüse- und Fleischhackmaschine · Reibe-, Schneide- und Schnitzelmaschine · Fruchtsaftzentrifuge · Kaffeemühle · Zitruspresse

Alexanderwerk

Alexanderwerk Aktiengesellschaft, Remscheid

Irische Hammelkeule mit Kapernsoße, Tomaten mit Pilzfülle

Zutaten: 1 kg Hammelkeule, 4 gelbe Rüben, 3 Zwiebeln, 3 Pfefferkörner, 3 Gewürznelken, 1 Knoblauchzehe, 2 Tomaten, 1 Blumenkohl.

Für die Fülle: 100 g Pilze, 30 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Semmelbrösel; zur Soße: 30 g Butter (Margarine), 30 g Mehl, 1/2 l Hammelbrühe, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Schuß Weißwein, etwas Zitronensaft, 1 Eigelb, Salz.

Aus dem Fleisch den Knochen entfernen, mit Faden binden, salzen und mit der Knoblauchzehe einreiben. In eine Kasserolle das vorbereitete Fleisch, die geputzten ganzen gelben Rüben, die mit 1 Gewürznelke gespickten Zwiebeln legen und so viel Wasser zugießen, daß es bis zur halben Höhe des Fleisches reicht. Pfefferkörner zufügen. Bei geschlossenem Deckel langsam kochen lassen, bis das Fleisch gar ist, das dauert 1 1/2—2 Stunden. Die Zwiebeln, wenn sie gar sind, herausnehmen und warm stellen. Inzwischen den Blumenkohl in Salzwasser garkochen und die Tomaten vorbereiten. Den Tomaten Deckelchen abschneiden und aushöhlen. Für die Pilzfüllung: Die geputzten, gewaschenen Pilze hacken und mit 10 g Butter und einer gehackten Zwiebel kurz dünsten. Vom Feuer nehmen, Ei, Salz, Pfeffer, gewiegte Petersilie zugeben und so viel Semmelbrösel unterrühren, daß eine geschmeidige Masse entsteht, die in die Tomaten gefüllt wird. Die Tomaten die letzten 10 Minuten zum Fleisch geben und dünsten lassen. Für die Soße aus Fett und Mehl eine helle Einbrenne bereiten, mit Hammelbrühe ablöschen und auffüllen, Kapern zugeben, Soße nochmals aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Mit Eigelb abziehen, mit Wein, Zitronensaft und Salz abschmecken. — Das Fleisch, in Scheiben geschnitten, auf vorgewärmter Platte anrichten, Zwiebeln, Tomaten, die in Stifte geschnittenen gelben Rüben und den Blumenkohl gefällig auf der Platte anrichten. Über den Blumenkohl braune Butter (dafür die restlichen 20 g Butter nehmen) gießen, die gelben Rüben mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Soße dazu gesondert reichen.

Das kleine Fest –
und die gute Idee:

Käse aus Holland

Heitere Gäste, ein fröhlicher Umtrunk und
eine wundervolle Idee – pikante Käse-Snacks.

Aber bitte aufgepaßt beim Kasekauf!
Sagen Sie nicht einfach „Hollander". Verlangen Sie immer

Holland-Gouda (48% Fett i. T.) VOLVET HOLLAND 40+ HOLLAND **Holland-Edamer** (40% Fett i. T.)

dann bekommen Sie den echten Kase aus Holland. Man nennt ihn mit Recht ein Spitzenprodukt der hollandischen Molkereiwirtschaft. Denn nur das Beste kommt uber die Grenze.

Nahrungsmittel und Delikatesse: Käse aus Holland

Feine Pfirsichspeisen

Pfirsiche sollen gut reif, dabei aber noch fest sein. Da ihre Haut rauh und auch schwer verdaulich ist, zieht man sie am besten ab. Zu diesem Zweck hält man je 2—3 Früchte in einem Sieb zwei Minuten in kochendes Wasser, dann schnell in kaltes Wasser; die Haut läßt sich so leicht abziehen. Das den Pfirsichen eigene Aroma sitzt aber nur in der Haut und im inneren weichen Kern. Um es zu gewinnen, schlägt man die Kerne auf und kocht die kleinen Mandeln zusammen mit der abgezogenen Haut in ganz wenig Wasser gut aus. Der so entstandene Extrakt wird beim Einkochen löffelweise an den Zuckeraufguß beziehungsweise an die betreffende Pfirsichspeise gegeben.

Pfirsichschaum

6—8 große, reife Pfirsiche oder Aprikosen werden geschält und durch ein Sieb gedrückt. Man gibt 4 Eßlöffel Zucker daran und rührt die Masse langsam an den steifen Schnee von 4 Eiweiß. Der Schaum wird in eine gefettete Puddingform gegeben und 20 Minuten im Wasserbad gekocht. Der kleine Pudding kann warm aufgetragen, aber auch auf Eis gestellt werden. Man garniert ihn mit etwas Schlagsahne.

Wiener Pfirsichknödel

Von 750 g gekochten, noch heiß durchgepreßten Kartoffeln, 1 Ei, 1 Eßlöffel Butter, etwas Salz und 1 Löffel Zucker bereitet man einen glatten Teig, der mit nassen Händen zu Knödeln geformt wird. In die Mitte derselben gibt man einen halben Pfirsich. Man kann auch eine Aprikosenhälfte dazu verwenden. Die Knödel werden 5—6 Minuten in leise ziehendem Wasser gekocht, dann mit brauner Butter übergossen. Zum Schluß gibt man Zucker und Zimt darüber.

für den Bau eines Eigenheimes

- Interessante Pläne und Hausabbildungen
- Hinweise uber Wohnungsbauprämien und Steuervergünstigungen
- Aufklärung über zusätzliche Hilfen des Staates durch das neue Wohnungsbau- und Familienheim-Gesetz

erhalten Sie völlig unverbindlich und kostenfrei bei Anforderung unserer Prospekte R1 Postkarte genügt.

BAUSPARKASSE DEUTSCHE BAU-GEMEINSCHAFT AG., GEGR. 1928
KÖNIGSTEIN (TAUNUS) · TEL. 2041

DBG

Pfirsichmelba

In große Glasbecher gibt man je eine Portion Vanilleeis; man kann auch Bananen- oder Ananaseis verwenden. Darauf legt man je zwei schöne große Pfirsichhälften. Frische Pfirsiche werden geschält und entkernt; eingekochte Früchte gut abgetropft. Darüber gießt man dickliches, gut gesüßtes Himbeermark, das nach Belieben mit Likör gewürzt werden kann. Zuletzt streut man gehackte Pistazien oder Mandeln über die leckere Speise.

Gebackene Pfirsiche

Schöne reife Pfirsiche werden geschält und eingezuckert. Aus etwas Mehl, Milch, Salz, Zucker und 2 Eiern bereitet man einen glatten dicklichen Teig, in welchem man die Pfirsiche umwendet. Sie werden rasch im heißen Fettbad goldgelb ausgebacken und noch heiß mit Zucker bestreut.

Pfirsiche in Vanillesoße

Schöne, gleich große Pfirsiche werden auf die eingangs beschriebene Weise geschält und halbiert, die Kerne werden

Spüli Spül REI

aktiviert das Wasser

und pflegt die Hände
durch Loramin

Normalpaket 35 Pfg.
Familienpaket 65 Pfg.
Spüli in der praktischen
Plastikflasche 75 Pfg.

Fast jeder 2. besitzt es ...

ein Sparkassenbuch nämlich! So haben es die Statistiker errechnet, und diese 23 Millionen Sparkassenbücher sind ein Zeichen des hohen Vertrauens, das den Sparkassen entgegengebracht wird. Auf ihm beruht ihre Leistungsfähigkeit; sie kommt dem Sparer in allen seinen Geld- und Kreditangelegenheiten zugute. Viele Sparer beginnen mit kleinen Rücklagen. So können auch Sie es machen. Es lohnt sich, bei der Sparkasse zu sparen!

GUT HAUSHALTEN SPAREN GEHÖRT DAZU

DIE ÖFFENTLICHEN SPARKASSEN

entfernt. Die Früchte schmort man in wenig Zuckerwasser mit einem Schuß Rum vorsichtig durch; sie dürfen aber nicht zu weich werden oder gar zerfallen. Man läßt sie gut abtropfen. Aus einem Vanillesoßenpulver kocht man nach Vorschrift eine Vanillesoße und gibt den Pfirsichsaft, also die Flüssigkeit, in der die Pfirsiche geschmort wurden, daran. Sehr aromatisch wird die Soße, wenn man einige aufgeschlagene Pfirsichkerne kurz in der Milch mitkochen läßt; sie werden dann wieder herausgenommen. Die Vanillesoße gießt man in eine Glasschale (Vorsicht, daß die Schale nicht springt!), legt die Pfirsiche so hinein, daß die Höhlung des Kerns nach oben zu liegen kommt und füllt sie mit beliebigem schön rotem Gelee. Besonders geeignet hierfür ist Johannisbeer- oder Preiselbeergelee.

Rascher Pfirsichnachtisch

Je Person wird eine Zwiebackscheibe mit dicker, gut gesüßter Vanillesoße, die man aus einem Beutelchen Vanillesoßenpulver nach Vorschrift herstellt, über-

gossen. Darauf legt man Pfirsichspalten und verziert noch mit Belegfrüchten, wie Kirschen usw.

Pfirsich-Makronen-Kuchen

Aus 200 g Mehl, 1 leicht gehäuften Kaffeelöffel Backpulver, 100 g in Flokken geschnittener Butter, 70 g Zucker, etwas feingeriebener Zitronenschale, 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Zitronensaft bereitet man einen Mürbeteig, der nach kurzem Ruhen ausgewellt wird. Man legt eine Springform mit Rand damit aus und bäckt den Teig hell aus. — 500 g Pfirsiche werden gebrüht und geschält, dann halbiert und auf den Kuchenboden gelegt. Was an Pfirsichen übrigbleibt, wird geviertelt und zwischen die Pfirsichhälften gegeben. In den mittleren Ring legt man kleine Pfirsichstückchen ein. — Aus 2 Eiweiß, 70 g Zucker, 70 g

Mod. K 5 in der WKS 79

Niemand zu Hause!

Außer mir. Und ich habe gerade „große Wäsche"! Das heißt: ich schaue bloß zu. Selber braucht man ja nichts mehr zu tun. CONSTRUCTA macht's von A bis Z allein. Wenn Mutti zurückkommt, ist alles fertig.

Kennen Sie schon die neuen CONSTRUCTA-Modelle K 3 und K 5 mit ihrem neuen CONSTRUCTA-Waschverfahren? Denken Sie:

- fast 40% weniger Stromverbrauch
- bis zu 30% weniger Waschmittelverbrauch
- **anschließbar auch an Wechselstrom im Etagenhaushalt**
- Verwendung **aller** Waschmittel
- nur noch **einmalige** Zugabe der Waschmittel
- statt Bodenverankerung nach wie vor auch Aufkleben der Maschine möglich
- Das Modell K 3 ist schon ab DM 1580,— erhältlich
- **Geblieben aber sind** die wesentlichen Merkmale der „klassischen" Waschmethode

Wollen Sie so glücklich werden wie Mutti? Dann darf ich Ihnen raten: CONSTRUCTA, nur CONSTRUCTA! Nur diese Waschmaschine hat das Recht, sich so zu nennen

Verlangen Sie unverbindlich Prospekt AE vom CONSTRUCTA-Werk, Düsseldorf-Oberkassel

feingeriebenen Nüssen oder Mandeln und einigen Tropfen Mandelöl bereitet man eine Makronenmasse, die mit der groben Tülle in die Zwischenräume gespritzt wird. Man überbäckt den Kuchen nochmals kurz in der Röhre und verziert ihn nach dem Auskühlen mit gesüßtem Schlagrahm oder mit Eischnee. Der Kuchen sieht nicht nur lecker aus, sondern schmeckt auch vorzüglich!

Ein feines DESSERT

Genfer Dessertstücke

Zutaten: 65 g Zucker, 2 Eier, knapp 1/8 l Wasser, 25 g Semmelbrösel, 25 g gehacktes Orangeat, 25 g abgezogene, geriebene Mandeln, 50 g Mehl, 1 Eßlöffel Kakaopulver, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Kaffeelöffel Vanillezucker, 1 Messerspitze gestoßener Zimt, 1 Prise Salz. **Zur Glasur:** 100 g Puderzucker, 4 Eßlöffel Wasser. **Zum Belegen:** Marzipan, Mokkabohnen.

Zucker und Eigelb schaumig rühren. Semmelbrösel mit Kakaopulver, Mandeln, Orangeat, Vanillezucker und Zimt mischen. Abwechselnd löffelweise von dieser Mischung, von dem mit dem Backpulver gemischten, gesiebten Mehl und vom Wasser zugeben und die Masse gut verrühren. Zuletzt den Eischnee (vor dem Schlagen den Eiweiß die Prise Salz zufügen) unterziehen. Die Masse in kleine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Förmchen füllen und bei guter Mittelhitze 12—15 Minuten backen. Inzwischen für die Glasur Zucker und Wasser in einem kleinen Topf verrühren und kochen, bis sich große Blasen bilden. Den Topf in heißes Wasser stellen. Die aus dem Ofen kommenden Gebäckstücke sofort mit der Glasur bestreichen. Eine kleine Marzipanrolle (in Schokoladengeschäften erhältlich) in Scheibchen schneiden und diese auflegen, solange der Guß noch etwas feucht ist. Obenauf eine Mokkabohne legen, die mit ein wenig Zuckerglasur auf die Marzipanscheibe geklebt wird. — Die Masse ergibt 12 Törtchen.

In jeden Haushalt gehört ein

Grillfix

Schmidt & Co. KG · Schwelm / W.

Neue Rezepte mit Milch

Pikante Sauermilchsuppe

1/2 l saure Milch verschlägt man gut mit 2—3 Eßlöffel Zucker und einer Prise Zimt. Daran gibt man je nach Größe 2—3 mit der Schale geriebene Äpfel, etwas Saft und die feingeriebene Schale von 1/2 Zitrone und 2 Eßlöffel Schwarzbrotbrösel. Die Suppe wird in kleinen Schälchen angerichtet und nach Belieben noch mit Makrönchen oder Zwiebackstücken oder gerösteten Semmelwürfelchen garniert und mit einer Prise Zimt überstreut.

Sauermilchsülzchen

3/4 l Sauermilch und 1/8 l beliebigen Fruchtsaft, 1 Gläschen Rum sowie 80—100 g Zucker und die abgeriebene

Niemals wund mit FISSAN

die milcheiweißhaltigen FISSAN-Präparate bilden die Grundlage der idealen Säuglingspflege

FISSAN

Wund- und Kinderpuder
Kinderschutzcreme
Kinderseife
Paste
Kinderoel in der Tube
mit den Vitaminen A D E F

DEUTSCHE MILCHWERKE DR. A. SAUER ZWINGENBERG/BERGSTR.

Schale von ½ Zitrone werden gut verrührt. Nun gibt man 4 Blatt rote und 4 Blatt weiße aufgelöste Gelatine darunter und füllt die Masse in eine große Form und in mehrere kleine Förmchen. Nach dem Erstarren wird die große Form in die Mitte und die kleineren Förmchen ringsum auf eine Platte gestürzt. Die Sülzchen verziert man noch mit Schlagrahm oder Eischnee.

Fruchtbecher

Man kocht aus einem Sahnepuddingpulver nach Vorschrift mit ½ l Milch einen Sahnepudding und mischt ihn mit einem Kaffeelöffel Butter und kleinen Fruchtstückchen, wie Aprikosen, Pfirsichen, Ananas. Der Pudding wird halbwarm in Gläser gegeben, obenauf wird mit Schlagsahne verziert. Dann werden wieder kleine Fruchtstückchen aufgelegt.

GETRÄNK des Monats

Hagebuttenlikör

Zutaten: 6 Teelöffel Hagebuttenmark, 3 Eßlöffel Zucker (nach Belieben mehr), ⅛ l Weinbrand, ⅛ l Obstsaft. — Das Hagebuttenmark durch ein feines Sieb streichen und mit den anderen Zutaten gut mischen. Bei der Zuckerzugabe vorsichtig sein, falls der Obstsaft bereits gesüßt ist. — In einer hübschen Likörflasche servieren, jedoch darauf achten, daß der Likör nicht zu kalt ist (6—8 Grad ist die richtige Temperatur, da er sonst an Aroma verliert.

Wenn Sie sich Hagebuttenlikör selbst ansetzen wollen, müssen Sie darauf warten, bis der erste Reif über die leuchtend roten Früchte gegangen ist. Die gepflückten Hagebutten werden von Stiel und Blüte befreit, dann zerstampft oder zerschnitten in ein Einkochglas getan. Je 500 g Früchte mit ½ l wiederholtdestilliertem Weingeist von 66% Alkoholgehalt (in Apotheken erhältlich) übergießen. Das geschlossene Glas etwa 4 Wochen an ein sonniges Fenster stellen. Danach den gewonnenen Saft filtern und mit einer Zuckerlösung nach Geschmack mischen. Für die Zuckerlösung werden 500 g Zucker in ¾ l Wasser kochend gelöst und kalt dem Saft zugesetzt. Auf 1 l Weingeist ist knapp 1 l Zuckerlösung zu rechnen.

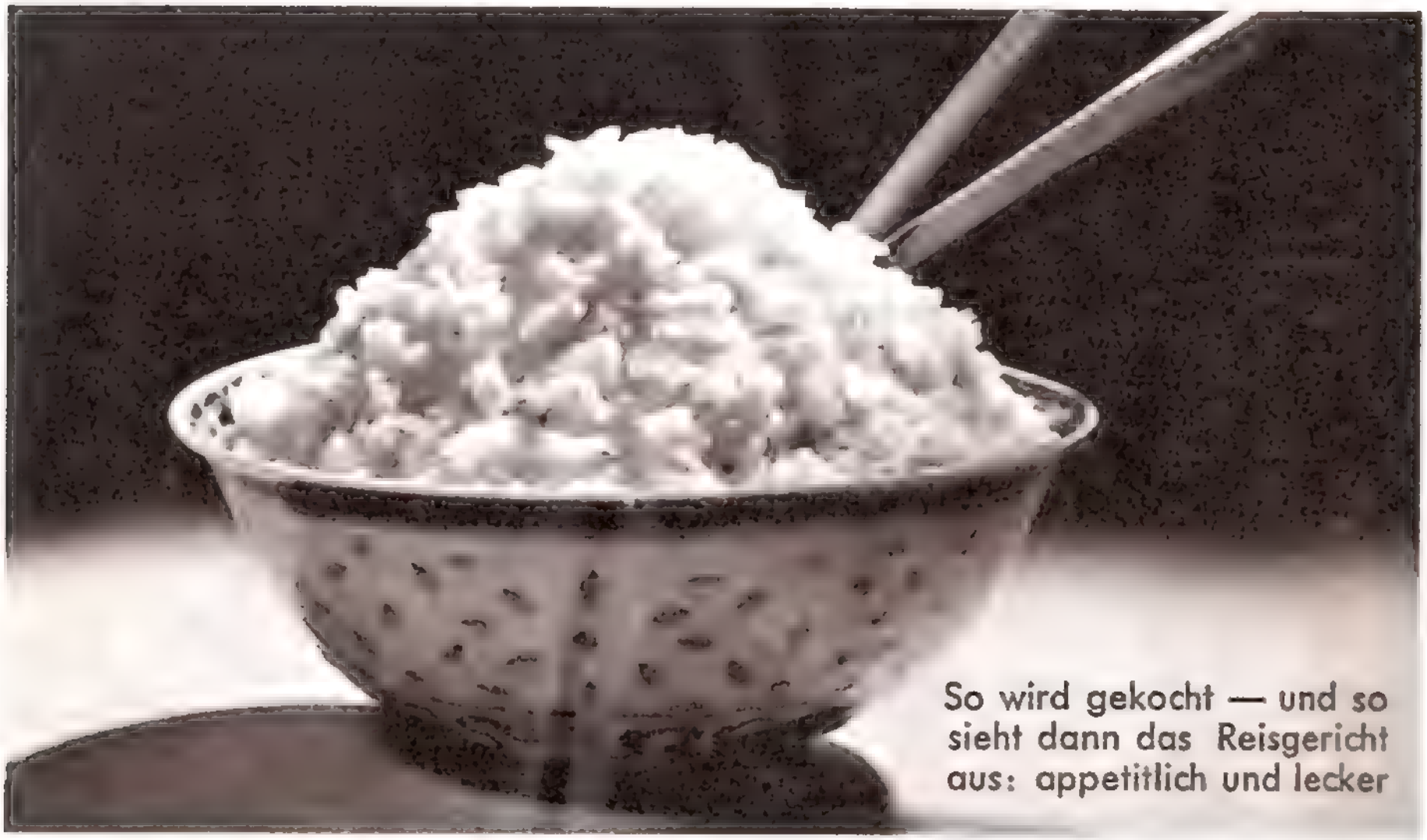
Der Hagebuttenlikör gehört zu den feinsten seiner Art. Ein Versuch lohnt sich.

Einfach großartig ...

was man mit REIS alles machen kann ... aber man muß ihn richtig kochen!

Hier auf ostasiatische Art:

Waschen Sie den Reis vor dem Kochen gründlich mit kaltem Wasser und schütten Sie ihn in reichlich kochendes Salzwasser. Nach 12 bis 15 Minuten Kochzeit, wenn er körnig weich ist, wird der Reis zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Übergießen Sie den Reis kurz mit lauwarmem Wasser und schütten Sie ihn nach dem Abtropfen in den Kochtopf zurück, in dem Sie etwas Fett zerlassen haben. Der Reis wird auf dem Herd noch einmal durchgeschwenkt und mit einem sauberen Geschirrtuch bedeckt, bis er serviert wird.



So wird gekocht — und so sieht dann das Reisgericht aus: appetitlich und lecker

Und hier das italienische Rezept:

Reiben Sie den Reis gründlich mit einem sauberen Tuch ab. Eine Zwiebel wird in etwas Fett hellgelb geröstet, der Reis hinzugefügt und so lange geröstet, bis er glasig ist. Gießen Sie mit Brühe auf. Lassen Sie den Reis leicht brodelnd 15—20 Minuten kochen, bis er die Brühe aufgesaugt hat und körnig weich ist.

Wer seine Küche noch um weitere abwechslungsreiche Gerichte bereichern will, dem senden wir gern gegen DM —.40 Schutzgebühr (in Briefmarken) unser neues Kochbuch, das im September erscheint, portofrei zu.
REISWERBUNG Frankfurt a. M.

Zur Abwechslung – ein Reisgericht

Waffeln – wie man sie n[illegible]cht kennt

Heiße pikante Waffeltorte *Abb. 1*

Zutaten für die Waffeln: 250 g Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, 1/4 l Milch, 2—3 Eier, Salz, Pfeffer, Paprika, Öl zum Einfetten des Waffeleisens. — Zutaten für die Fülle: Etwa 375 g gekochte oder gebratene Fleischreste, 50 g fetter feingewiegter Räucherspeck, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 30 g Mehl, 1/4 l Brühe (aus Maggi-Brühwürfel), 1/8 l saure Sahne, Salz, Pfeffer, Paprika, gemahlener Majoran. — Zutaten zur Soße béarnaise: 1/4 l Brühe (aus Fleischbrühwürfel), 15 g Stärkemehl, 2 Eigelb, etwas Zitronensaft oder Weißwein, 65 g Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Estragon, gehackter Kerbel. — Zum Garnieren: Tomatenscheiben, gefüllte Oliven (käuflich), gehackte Petersilie, Petersilienbüschel.

Zubereitung: Füllung: Die Fleischreste durch den Wolf drehen oder sehr fein hacken. Den Speck ausbraten und die Zwiebeln darin goldgelb schwitzen, das Mehl dazugeben und darin schwitzen lassen, dann mit Brühe und Sahne auffüllen, aufkochen lassen und pikant abschmecken. Das Fleischhack hineingeben, einige Minuten auf kleiner Flamme dämpfen, dann heiß stellen.

Soße béarnaise: Das Stärkemehl mit der Brühe glattrühren, die Eigelb mit etwas Zitronensaft oder Weißwein verquirlen, beides vermischen und in einer festen Porzellanschüssel im Wasserbad dickschlagen, nach und nach Butterstückchen unterrühren und recht pikant abschmecken. Mit Petersilie bestreuen.

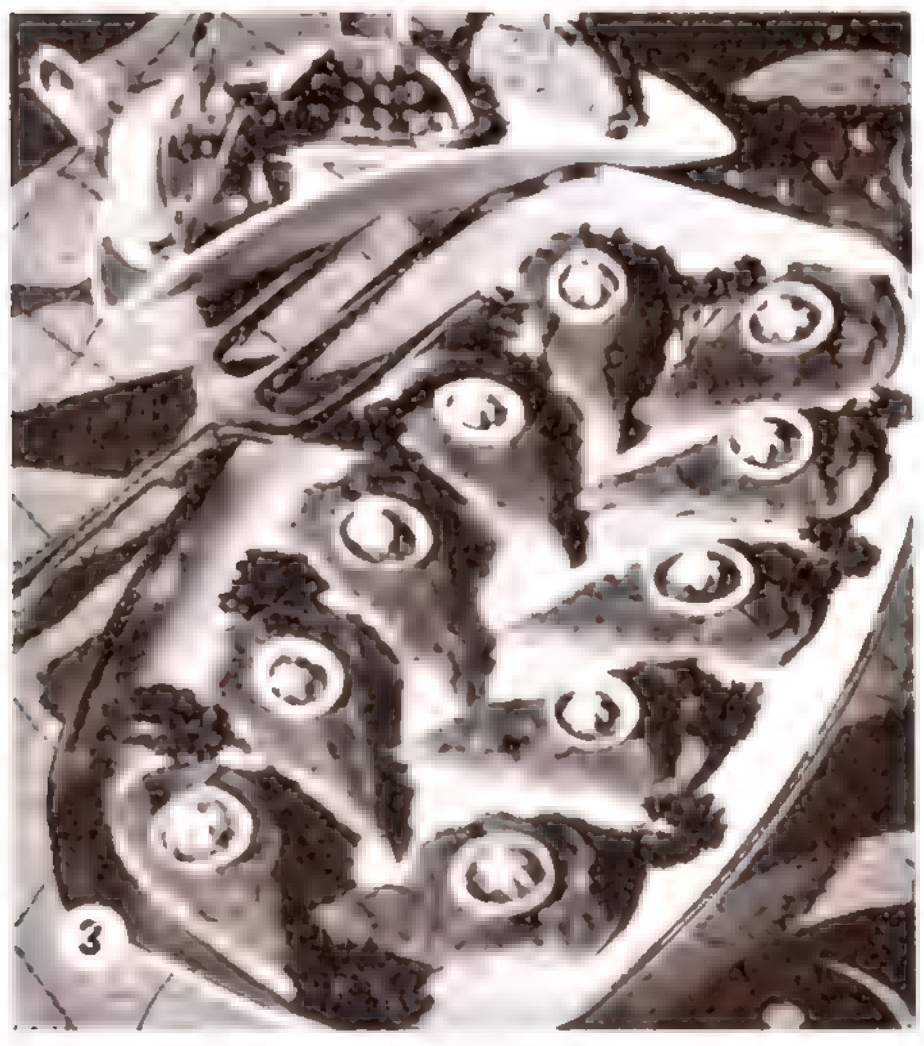
Aus den Zutaten für die Waffeln in gewohnter Weise einen Teig herstellen und Waffeln backen. Die gebackenen Waffeln warm stellen, bis die restlichen fertiggebacken sind. Nun die Waffeln mit der heißen Füllung bestreichen, aufeinandersetzen und die oberste Waffel mit etwas Soße béarnaise spritzen, mit Petersilie bestreuen und gefüllte Oliven aufsetzen. Mit Tomatenschnitzen und Peter[illegible]silie die Pl[illegible]a[illegible]te garnieren. Die ü[illegible] Soße béarna[illegible]iss[illegible] gesondert zu Tisch g[illegible]

Heiße Käse[illegible]ffeln *Abb. 2*

Zutaten[illegible] 125 g Mehl, etwa [illegible] Milch, 2 Eie[illegible]r, Salz, Pfeffer, Muska[illegible] Paprika, Öl [illegible]um Einfetten des W[illegible] eisens. 6 Sch[illegible]eiben Chesterkäse, 2[illegible] maten, Peter[illegible]lie, Paprika. — Aus [illegible] Milch, Eiern [illegible]nd den Gewürzen [illegible] Waffelteig h[illegible]stellen. Daraus in gew[illegible] ter Weise W[illegible]feln backen. Die Hälft[illegible] Waffelherzen[illegible] in eine gefettete f[illegible] feste Form ([illegible]naer Glas) legen, Che[illegible] scheiben dar[illegible]fgeben und mit den [illegible] lichen Waff[illegible]n abdecken. Eine To[illegible] kreuzweise e[illegible]schneiden, in die Mitt[illegible] Form stellen [illegible]nd die Waffeln so lang[illegible] heißen Brato[illegible]n lassen, bis der Ch[illegible] schmilzt. Mit [illegible]omatenachteln und P[illegible] silie garnier[illegible] und mit Paprika be[illegible] ben. Die Käs[illegible]affeln sofort serviere[illegible]

Bücklingswa[illegible]ln *Abb. 3*

Zutaten für die Waffe[illegible] 125 g Mehl, [illegible]/10 l Milch, 2 Eier, [illegible] Pfeffer, Papr[illegible]a, Öl zum Einfetten [illegible] Waffeleisens, [illegible]wiebelringe, Mayonn[illegible] Petersilie; Zi[illegible]onenachtel. — Zuta[illegible] für die F[illegible]lle: 2 Bücklinge, [illegible] Margarine, [illegible] kleine geriebene Z[illegible] bel, reichlich [illegible] gehackte Petersilie, [illegible] Pfeffe[illegible], gema[illegible]ener Majoran, gemahl[illegible] Thymian. —[illegible]us den Zutaten für[illegible] Waffeln in ül[illegible]icher Weise einen W[illegible] teig herstelle[illegible] und Waffeln backen. [illegible] einzelnen W[illegible]felherzen dick mit [illegible] (Rezept nach[illegible]ehend!) bestreichen, [illegible] Herzen halbi[illegible]en und auf einer P[illegible] gefällig, mit [illegible]viebelringen, Mayonn[illegible] tupfen und P[illegible]ersilie garniert, anrid[illegible] Dazu werden[illegible] noch Zitronenachtel [illegible] reicht. — B[illegible]icklingsfülle: [illegible] sorgfältig ent[illegible]äteten Bücklinge sehr [illegible] hacken. Die [illegible]largarine sahnig rüh[illegible] Bücklingshack[illegible] Zwiebel und Peter[illegible] hinzufügen un[illegible] recht pikant abschmec[illegible]



Rondo

Muttis neue Hilfe . . .

. . . und ganz preiswert:
Jetzt nur noch DM 1750,–

Die ganze Familie freut sich, denn nun hat Mutti Zeit. Durch „DORIS-A" entfällt die schwere Arbeit des Waschtages. In gut einer Stunde werden nach dem klassischen Waschprinzip 10 Pfd. Trockenwäsche vorgewaschen, gewaschen, gekocht, gespült und leinentrocken geschleudert.
Teilzahlungsmöglichkeiten bis zu 24 Monatsraten. Gern wird Sie Ihr Fachhändler beraten und Ihnen helfen, das richtige Gerät aus dem großen Rondo-Produktionsprogramm zu wählen. Oder fordern Sie doch bitte die Broschüre T32 an!

Rondo-Werke
BERNING & CO · SCHWELM/WESTF.
SPEZIALFABRIK FÜR
MODERNE HAUSHALTGERÄTE

Es gibt

ein Buch umsonst für Sie. Den 270seitigen Photohelfer von der Welt größtem Photohaus. Sie finden darin wertvolle Ratschläge, herrliche Farbbilder und all die guten Markenkameras, die PHOTO-PORST bei nur einem kleinen Fünftel Anzahlung, Rest in 10 Monatsraten, bietet. Der Photohelfer kommt sofort, wenn Sie nur ein Postkärtchen schreiben an

DER PHOTO-PORST Abt. 51 Nürnberg

Weil so gut, Reinmuth-Honig!

Immer mehr Honigfreunde bevorzugen diesen feinen, naturreinen Bienen-Schleuderhonig. Seine Güte begeistert allgemein. Herr Johannes K., Berlin-Lichterfelde, erwähnte bei seiner Nachbestellung: „. . . Leider haben wir uns zwischendurch von anderer Seite Honig aufschwätzen lassen. Soll nicht mehr vorkommen. Ihr Honig ist der beste, den wir im Leben gehabt haben." — Sie bekommen porto- und verpackungsfrei 5 Pfd. Lindenhonig für 15,10 DM, 5 Pfd. Tannenhonig für 17,50 DM, Päckchen mit vier verschiedenen Proben (Klee-, Akazien/Salbei-, Lindenblüten-, Tannenhonig) für nur 1,50 DM. — 48seitige Broschüre „HONIG, DIE NATURKRAFT FÜR GESUNDE UND KRANKE" kostenlos. Schreiben Sie bitte Ihre Wünsche direkt an **HONIG-REINMUTH, SATTELBACH/BADISCHER ODENWALD,** Bienenstr. 72.

Ein Buch, das jede Frau angeht

Für jede Frau unentbehrlich! **Sämtl. Ehefragen finden Beantwortung:** Gesundes Eheleben, Geburtenregelung, Ehekalender, Ehekrisen und ihre Überwindung, Erlangung einer vollendeten Büste, Kosmetik. **Sofortige Feststellung einer Schwangerschaft,** Frauenüberschuß. Dieses einzigartige illustrierte Buch per Nachnahme oder Voreinsendung DM 6.85

Einhorn-Versand, Zweigstelle 356/1, (14a) **Fellbach/Württ.,** Postfach 234

Gepflegtes Silber · Zeugnis für Niveau und hausfrauliche Sorgfalt · Tiefenglanz von langanhaltender Dauer durch **SONA Silberputz** • schonend und ergiebig • Gratisproben erhalten Sie bei Juwelieren, Goldschmieden und in Drogerien oder direkt vom Hersteller

SONA SILBER-PUTZ

FRANZ HOFFMANN & SÖHNE
CHEMISCHE FABRIK, NEUBURG/D.

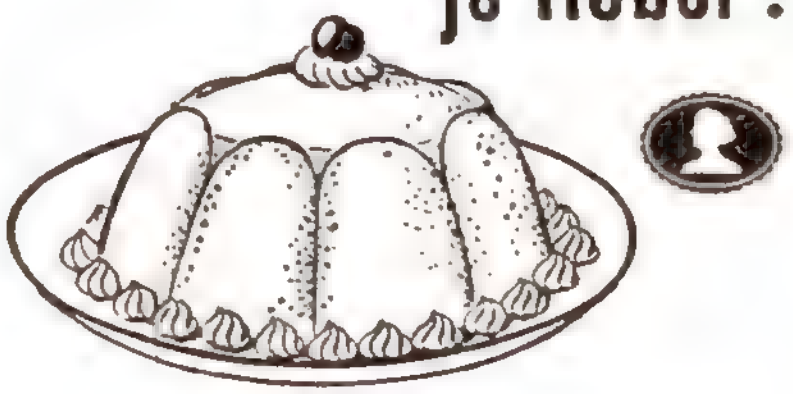
1. Der Hauptgashahn soll bei Benutzung der Geräte immer vollkommen geöffnet sein.
2. Die Flammen sollen mit einem straffen grünen Kern brennen, sie dürfen nicht züngeln. Das Einstellen der Flammen geschieht am Gerät, also nicht am Haupthahn.
3. Benutze niemals schmale hohe Töpfe, da dann die Flammen an den Topfböden vorbeistreichen und nicht den Topfinhalt, sondern den Raum erwärmen; deshalb nur genügend breite Töpfe verwenden.
4. Während des Kochvorganges ist der Deckel unbedingt auf den Topf zu legen.
5. Wirtschaftlich und vorteilhaft ist das Turmkochen: Mehrere Töpfe werden aufeinandergesetzt.
6. Innenteile und Innenwände der Backröhre werden mit einer Seifen- oder Sodalösung gut ausgewaschen. Nachdem diese Teile trocken sind, werden sie mit säurefreiem Fett (Nähmaschinenöl, Vaseline) leicht eingerieben.
7. Brennerdeckel, Brenner und Brennerpilz sind bei der wöchentlichen Hausreinigung in Seifen- und Sodalösung gut auszuwaschen. Düsen dürfen nur mit einem Holzstäbchen ausgestochen werden, wenn sie einmal verstopft sind.
8. Zum Ankochen der Speisen wird die große Flamme verwendet; zum Garkochen genügt es, die kleine Flamme anzustellen.
9. Die Nickelbeschläge des Herdes behalten einen schönen Glanz, wenn man sie ab und zu mit einem

für den
Gasherd

Schlämmkreidebrei behandelt. Im allgemeinen werden sie aber nur trokken abgerieben.

10. Warmwassergeräte sind wenigstens einmal im Jahr von dem sich ansetzenden Kesselstein und von Verbrennungsrückständen zu reinigen.
11. Vermeide unnötig langes Kochen. Man erhält bei kurzen Kochzeiten den Nährwert der Speisen und spart Gas. So dienen alle Gasgeräte nicht nur dazu, die Arbeit der Hausfrau zu erleichtern, sondern bei richtiger Behandlung Gas zu sparen.

DR. OETKER
Pudding
je öfter,
je lieber!



Man bevorzugt Qualität

HERBST- und WINTERMODELLE 1958/59
BEROLINA - Markenschuhe, modisch immer führend, für Damen, Herren und Kinder, gegen 10 Wochen- oder 3 Monatsraten ohne Aufschlag, mit Umtauschgarantie und Rückgaberecht. Fordern Sie kostenlos unseren großen farbenprächtigen Katalog A 33 an.
BEROLINA
SCHUHE BERLIN SW 61
AUCH EXPORT IN ALLE WELT

WARENKUNDE

Bier

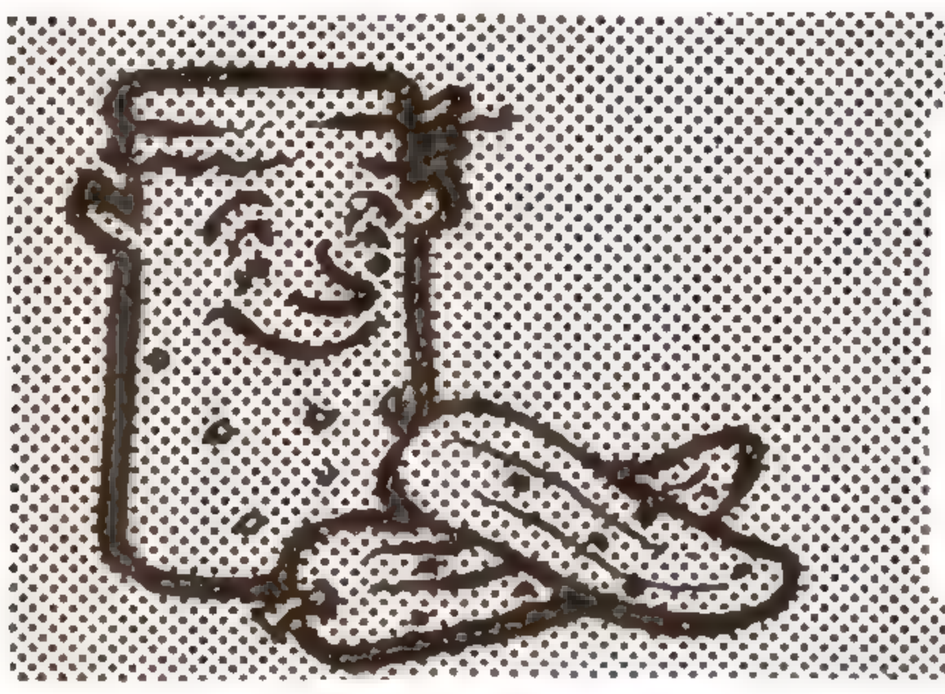
Eine kleine Plauderei über den Gerstensaft

Haben Sie schon einmal, während der Kellner Ihnen ein kühles Helles einschenkte, darüber nachgedacht, daß das Bier auf eine jahrtausendealte Geschichte zurückblicken kann?

Die Urheimat des Bieres dürfte in Ägypten zu suchen sein. Der Sage nach soll Osiris, der älteste Sohn des Sonnengottes, das erste Bier gebraut haben. Bereits 3000 Jahre v. Chr. gab man den Toten, wie Grabinschriften beweisen, Bier auf die Reise in die Ewigkeit mit.

In Augsburg wurde 1155 die erste deutsche Bierbrauerordnung erlassen. Die Braurechte waren vor allem den Klöstern übertragen, wovon noch heute die Namen vieler Biersorten und vieler Brauereien Zeugnis ablegen. Im 14. Jahrhundert verfügten die Franziskaner-, die Paulaner- und die Augustiner-Mönche bereits über Brauereien. Im Jahre 1382 wurde die erste bürgerliche Braustatt in München, das „Münchner Löwenbräu", gegründet.

An der Zubereitung des edlen Gerstensaftes hat sich im Laufe der Jahrhunderte nur wenig geändert, wenn auch heute die Brauereien über moderne Laboratorien verfügen, die Rohstoffe, Zwischenprodukte und das fertige Bier einer ein-



Köstlich und sparsam beim

Einmachen:

Aus einer Flasche

ESSIG-ESSENZ

gewinnen Sie 4 1/2 Weinflaschen feinen, reinen Einmach-Essig.

SPEYER & GRUND GMBH · FRANKFURT/M.

gehenden Kontrolle unterziehen. Gerste, Hopfen und Wasser sind die Bestandteile eines kühlen „Blonden", von der vor allem an heißen Tagen der erste Schluck bekanntlich ein Hochgenuß ist. Neben 3—4 % Alkohol enthält das Bier Kohlensäure, Zucker, Nährsalze, vor allem Phosphate sowie Vitamine und östrogene Hormone. Nicht umsonst wird das Bier oft als „flüssiges Brot" bezeichnet, führt es doch dem Körper pro Liter 400—600 Kalorien zu. Keinesfalls ist das Bier nur ein Erfrischungsgetränk, das bei reichlichem Genuß die Stimmung zu heben vermag, sondern auch ein Kräftigungsmittel für Kranke und Gesunde. Ärzte empfehlen das Bier zur Förderung der Verdauung und des Appetits, da es anregend auf die Bildung von Magensäure wirkt. Besonders auch nach fetten Mahlzeiten hilft das Bier dem Magen bei der Verdauung und fördert die Erzeugung pepsinhaltiger Verdauungsfermente. In Tuberkulosekrankenhäusern und Heilstätten fehlt das Bier nicht auf dem wöchentlichen Speiseplan. Für Kranke werden auch spezielle Biersorten gebraut, die meist extraktreicher und alkoholärmer sind.

Auch vor Sodbrennen nach dem Genuß von Hülsenfrüchten können Sie sich durch ein Gläschen Bier schützen. Nicht zuletzt übt das Bier auf das menschliche Nervensystem einen wohltuenden Einfluß aus und wirkt schlaffördernd und beruhigend. Deshalb sollten wir gerade heute als nervöse, oft überarbeitete Menschen das Bier nicht nur im Wirtshaus, am Stammtisch oder zur Erfrischung an heißen Sommertagen trinken, sondern auch im eigenen Heim stets einige Flaschen Bier vorrätig halten. Und Sie, meine Damen, brauchen wegen Ihrer schlanken Linie keine Befürchtungen zu haben: Bier nährt zwar, macht aber nicht dick. Trinken Sie das Bier nicht zu warm, aber auch nicht direkt aus dem Kühlschrank. 7 bis 10° soll das Bier haben, und wenn Sie beim Eingießen aus der Flasche das Bier vorsichtig an der Wand des Glases entlanglaufen lassen, dann bildet sich auch ein fester, kompakter Schaum. Wie wär's nun mit einem kühlen „Hellen"?

TEPPICHE
Perser-Velour
190/300 cm DM 109.—
150/250 cm DM 71.40 Bettumrandung 87.50
5 Millionen schon in aller Welt verkauft!
Musterkatalog A 4 mit allen deutschen Markenteppichen u. interessanten Importen kostenlos zur Ansicht von München 23, Fach 50/h.
Münchner TEPPICH Versand

Mona
der direkte PERLON-Strumpf
direkt – weil nur ab Fabrik!
100.000 Frauen lassen sich aus gutem Grund ihre STRÜMPFE schicken. Warum, sagt Ihnen der reichillustr. Katalog – Anfragen an Abt. N
MONA
MONA KARLSRUHE

BETTFEDERN
(füllfertig)
in jeder Preislage, auch handgeschlissene,
fertige Betten
Stepp-, Daunen-, Tagesdecken und Bettwäsche von der Fachfirma
BLAHUT
BLAHUT M, Furth i. Wald
Verlangen Sie unbedingt Angebot, bevor Sie Ihren Bedarf anderweitig decken.

SEI GUT ZU FUSS
Alle, die von früh bis spät auf den Beinen sein müssen, sollten Fußstützen aus PLEXIDUR tragen. Diese sind federleicht, elastisch, sehr haltbar, gut abwaschbar, angenehm glatt und schonen Ihre feinen Strümpfe. Orthopädie-Fachgeschäfte geben Ihnen gern Auskunft. Auch Ihre Füße fühlen sich wohler.
MIT FUSS-STÜTZEN AUS
Plexidur

Frau Barbara zu den kleinen Unachtsamkeiten beim Einkochen

Frau Barbara hat ihre junge Nachbarin, Frau Klara, wieder zu einem abendlichen Plauderstündchen eingeladen, in dessen Verlauf das Gespräch natürlich auch wieder auf das zurzeit besonders aktuelle Einkochen kommt. Die junge Hausfrau weiß zwar in Einkochfragen schon recht gut Bescheid, ihre Nachbarin als erfahrene Einkocherin kann ihr aber aus dem reichen Schatz ihrer eigenen Erfahrungen doch noch manches sagen, was sie bisher für gar nicht so wichtig gehalten hat und was nun durch das Gespräch auf einmal stark an Bedeutung gewinnt. Sie weiß jetzt, was viele Hausfrauen leider oft nicht beachten, daß es also meistens nur kleine Unachtsamkeiten sind, die den Erfolg beim Einkochen in Frage stellen können. Hören wir, was dieses neue Zwiegespräch wieder Interessantes für alle einkochenden Hausfrauen ergibt:

K l a r a : „Sie haben mir bei unserem letzten Beisammensein in Aussicht gestellt, einmal auf die verschiedenen Ursachen einzugehen, die zum Aufgehen der Gläser nach dem Einkochen führen können. Es würde mich sehr interessieren, welche Ursachen in erster Linie für Fehlschläge verantwortlich sind. Für mich als Anfängerin sind diese Kenntnisse besonders wichtig."

B a r b a r a : „Da muß ich Ihnen als erstes sagen, daß es in den meisten Fällen am ungeeigneten Einkochgut liegt, wenn ein gefülltes und geschlossenes Glas nachträglich aufgeht. Gemüse mit zu starker oder zu später Düngung, zu reife oder ungleichmäßig reife Früchte, längere Lagerung des Einkochgutes vor dem Einkochen führen gerne zu Gärungserscheinungen, die durch die üblichen Erhitzungsgrade nicht immer verhindert werden können. Wenn Sie also in dieser Hinsicht einmal im Zweifel sind, dann verlängern Sie die Erhitzungszeit um etwa 20 Minuten, damit alle eventuell vorhandenen Gärungserreger vernichtet werden."

K l a r a : „Und was hat es mit den kleinen Unachtsamkeiten auf sich, von denen immer wieder die Rede ist und die zu Fehlschlägen führen können? Was ist darunter zu verstehen?"

B a r b a r a : „Darüber ließe sich gar vieles sagen, ich will Ihnen aber wenigstens die wichtigsten dieser kleinen Unachtsamkeiten aufzählen, die immer wieder vorkommen. Manche Hausfrauen z. B. achten nicht darauf, daß sich unter den von ihr verwendeten Bügeln welche befinden, die keine Spannkraft mehr besitzen und dann den Verschlußvorgang während der Erhitzung gefährden. Dabei ist es doch so leicht, solche Bügel durch entsprechendes Zurechtbiegen wieder spannkräftig zu machen. Auch kommt es vor, daß ein beschädigter Dichtungsrand an Glas oder Deckel unbeachtet bleibt oder ein zu hart gewordener Gummiring oder ein solcher mit feinen Rissen verwendet wird. Man braucht sich dann nicht zu wundern, wenn ein Glas nicht schließen will oder nachträglich aufgeht. Achten Sie stets auch auf die genaue Ein-

haltung der vorgeschriebenen Hitzegrade und Erhitzungszeiten, welch letztere wie erwähnt nur dann zu verlängern sind, wenn man sich über die Qualität des Einkochgutes nicht ganz im klaren ist. Wie oft wird auch zu stark erhitzt, so daß die Flüssigkeit im Glas kocht und hochsteigt, wobei sie dann auch zwischen Dichtungsrand und Gummiring eindringt und damit den Verschluß in Frage stellt. Auch wenn Sie nach der Erhitzung der Gläser ein Surren vernehmen und sich am Dichtungsrand Bläschen bewegen, ist der Verschluß nicht einwandfrei. Man kann dann meistens noch dadurch nachhelfen, daß man den Deckel an der betreffenden Stelle, wo das Surren oder die Bläschen auftreten, mit einem Tuch fest aufdrückt. Dagegen sind die im Innern des Glases unmittelbar nach der Erhitzung ab und zu hochsteigenden Bläschen harmlos und lediglich eine Folge der Erhitzung. Stellen Sie Ihre Gläser, wenn Sie vorgekochtes, also heißes Einkochgut einfüllen, nie in kaltes Wasser im Einkochtopf, denn das Wasser im Topf muß annähernd die gleiche Temperatur aufweisen wie die Gläser, die eingestellt werden, sonst springen sie. Lassen Sie die eingefüllten Gläser vor dem Einkochen auch nie längere Zeit in einem warmen Raum stehen, und legen Sie, wenn Sie die eingefüllten Gläser noch etwas abseits stellen, nie den Deckel auf, sonst bildet sich im Glas stickige Luft, die den nachfolgenden Verschluß eventuell verhindern kann. Und wenn Sie in nächster Zeit Birnen einkochen, dann empfehle ich Ihnen, die Birnen nach der Ernte erst einige Tage liegen zu lassen und dann erst einzukochen. Birnen sind das einzige Einkochgut, das sein volles Aroma erst nach kurzer Lagerzeit erreicht, während alles andere möglichst sofort nach dem Ernten eingekocht werden soll."

K l a r a : „Und wie ist es mit der richtigen Einfüllhöhe, da sind doch auch bestimmte Regeln zu beachten? Ich richte mich hier nach den Vorschriften des Weck-Einkochbuches, nach denen rohes Einkochgut bis unter den Glasrand, vorgekochtes Einkochgut bis 2 cm unter den Glasrand, breiartiges Einkochgut bis 4 cm unter den Glasrand und alle Flüssigkeiten bis 2 cm unter den Glasrand eingefüllt werden dürfen. Warum darf eigentlich rohes Einkochgut bis oben eingefüllt werden?"

B a r b a r a : „Das ist ganz einfach. Rohes Einkochgut fällt durch die Erhitzung natürlich stark zusammen und sinkt deshalb im Glas ab, so daß die Gefahr des Eindringens von Flüssigkeit zwischen Dichtungsrand und Gummiring durch das Absinken der Einfüllmasse nicht mehr vorhanden ist."

K l a r a : „In zwei meiner Erdbeergläser habe ich gestern einen kleinen Schimmelfleck entdeckt. Soviel ich weiß, ist das weiter nicht schlimm. Können Sie mir, liebe Frau Nachbarin, sagen, was ich tun soll?"

B a r b a r a : „Zunächst gar nichts, liebe junge Freundin. Warten Sie ruhig einmal einige Tage ab. Wenn der Schimmel nicht größer wird, können Sie die Gläser ruhig stehen lassen. Wächst der Schimmelfleck aber zusehends, so rate ich Ihnen, die Gläser zu öffnen, den Schimmelfleck abzuheben und die Gläser nochmals 10 Minuten bei 75 Grad zu erhitzen. Allerdings werden dadurch die Erdbeeren noch mehr aufgeweicht und verlieren also sehr. Ich würde in diesem Fall die Erdbeeren sofort verbrauchen, während bei anderem Einkochgut, wie z. B. bei Bohnen oder Erbsen oder auch bei festen Beerensorten, wie Johannisbeeren und dergleichen, ein nochmaliges Einkochen nach Entfernung des Schimmels absolut anzuraten ist. Schimmel beeinträchtigt den Geschmack des Glasinhaltes nur dann, wenn die ganze Oberfläche von ihm überzogen ist. Sie brauchen also in dieser Hinsicht nicht allzu ängstlich zu sein, das kann der besten Einkocherin einmal passieren und kommt hauptsächlich dann vor, wenn das Einkochgut ungleichmäßig gewachsen ist und der Reifeprozeß bei zu wenig Sonne vor sich ging."

K l a r a : „Ich danke Ihnen nun recht herzlich für Ihre Aufklärungen, die mir wieder sehr wertvoll und viel einprägsamer sind, als wenn ich eine wissenschaftliche Abhandlung darüber gelesen hätte. Ich werde durch Ihre freundliche Beratung sicher noch eine begeisterte Einkocherin, da mir dieses Wissen Mißerfolge und Ärger ersparen hilft."

Beim Einkochen

sollten Sie es nie unterlassen, zuerst im

WECK-Einkochbuch,

das jetzt in neuer Überarbeitung vorliegt, die Vorschriften für das jeweilige Einkochgut nachzulesen. Das neue WECK-Einkochbuch ist für 60 Pfennig in allen Fachgeschäften erhältlich, wenn nicht, erhalten Sie dasselbe gegen Voreinsendung des Betrages in Briefmarken direkt von

J. WECK & CO., (17b) Öflingen/Baden

Das große Schiff

Es war ein Tag gewesen, an dem der Ginster der Strandheide golden blühte. Da hatte Ilge Floors blondhaariger Kopf sehnsüchtig und verzweifelt plötzlich an Hök Olsens Brust gelegen. Ilge Floor wurde nachträglich jedesmal rot, wenn sie daran dachte, und wußte nicht, wie es damals gekommen war. Denn sie war Hök Olsen zuvor niemals näher gekommen, als daß sie sich hin und wieder bei allgemeinen Gelegenheiten die Hand gereicht hatten.

Damals aber, als es geschah, war Ilke Floor nicht rot geworden und hatte auch nicht darüber nachgedacht, wie es gekommen war. Hök Olsen nämlich, Hök Olsen sollte damals in die Welt hinausfahren, um sich ein Leben aufzubauen. Er hatte es vorher nicht gewußt, und Ilge Floor hatte es vorher auch nicht gewußt. Aber als sie sich gegenüberstanden, um voneinander Abschied zu nehmen, da wußten es plötzlich beide, daß sie sich liebten.

„Ich komme wieder — ich komme wieder auf einem großen Schiff und hole dich, Ilge", hatte Hök Olsen damals in ihr erblaßtes Gesicht hinein gesagt. Es klang wie leuchtender Jugendmut und wie plötzliches Leid zugleich. Hök Olsen war jung, verliebt und auch von einem ungewohnten Abschiedstrunk ein wenig berauscht gewesen, als er das sagte. Dann fuhr er auf einem kleinen, armseligen Kutter hinweg, um sein Leben aufzubauen.

Seitdem wartete Ilge Floor. Seitdem wartete sie auf das große Schiff. Erst war es leicht, das Warten. Ilge lachte, sang und träumte — und wartete. Und Ilge Floor sah aus einem der Fenster ihres umfriedeten Elternhauses hinaus und trug ihr süßes Geheimnis im Herzen und wartete. „Ich komme wieder auf einem großen Schiff und hole dich, Ilge ..." Nie kam ein großes Schiff an dem Fischerhafen vorbei. Hök Olsen aber — Hök Olsen würde kommen auf dem großen Schiff und sie holen.

Ilge Floor sah ihre Jugendgenossinnen zum Tanze gehen und wartete. Die Freundinnen verlobten sich und heirateten, und Ilge blieb allein. Das Leben lockte, aber Ilge Floor blieb treu. Andere Burschen fragten nach ihr. Ilge blieb standhaft. Ilges Vater starb. Sie lachte nicht mehr und sang nicht mehr. Sie dachte an das große Schiff und an Hök Olsen. Sie dachte heißer und sehnsuchtsvoller an ihn, und das Warten wurde schwerer.

Tim Kröger war plötzlich da und sagte: „Ich habe dich immer lieb gehabt, Ilge — schon früher." Der Mutter Augen leuchteten auf. Und es war schön, ja, es war schön, als Tim Kröger das sagte, wenn auch nicht so schön wie damals, als Hök Olsen beim goldenen Blühen des Ginsters gesagt hatte: „Ich komme wieder, Ilge, auf einem großen Schiff und hole dich!" Es brauchte Heldentum, das Warten. Es wurde auf einmal so schwer, so grausam schwer, nicht ein bißchen, ein ganz kleines bißchen glücklich sein zu dürfen.

Es wurde Heldentum und es wurde Verzweiflung, das Warten. Die Mutter schloß die Augen mit einem letzten sorgenden, bittenden Blick. Das Häuschen gehörte nicht mehr Ilge, und sie mußte ihr Brot bei fremden Menschen suchen. Und Tim Kröger war sanft und lieb zu ihr wie ein Bruder, nur seine Augen brannten. Sie hatte ihren Dienstplatz dort gesucht, wo sie weit und frei auf das Meer schauen konnte; sie wusch

und knüpfte und flickte Fischernetze. Dann wurde ihr Leben müde von Arbeit und Leid. Dann wurde ihr Herz wie ein armer kleiner Vogel, dem die Schwingen lahmten und den man fangen konnte. Sie wartete noch auf das große Schiff und — erwartete es nicht mehr.

Tim Kröger bat leise: „Einmal nur, Ilge, komm mit mir eine Stunde landein, wo meine Eltern wohnen. Nur einmal laß sie dich sehen, Ilge, du kannst mir hernach noch tausendmal »nein« sagen, wenn du willst ..." Tim Kröger hatte ganz still ihre Hand gefaßt, als er das sagte. Ilge hatte nicht die Kraft in diesem Augenblick, ihre Hand aus der seinen zu ziehen. Tim Kröger hätte alles für sie sein können, wenn Hök Olsen nicht gewesen wäre ...

Ilge Floor hatte nie den Meeresstrand verlassen seit jenem Tage, an dem Hök Olsen davongefahren war. Ilge sah aufs Meer hinaus, sie wußte aber, daß das große Schiff nie kommen werde. Tim Krögers blaue Augen baten so sanft. Da ging sie mit Tim Kröger zu seinen Eltern.

Ilge saß im Haus der Eltern Tim Krögers wie ein Meermädchen, das unter Menschen heimisch werden sollte. Sie wurde blasser und trauriger, je freundlicher man ihr begegnete. Wie eine Fliehende und Gehetzte kam sie abends an ihren geliebten Strand zurück.

Dort waren ungewohnte Bewegung und großer Aufruhr. Was war geschehen? Noch ehe jemand es ihr erzählte, wußte sie es ahnungsvoll: Ein großes Schiff war dagewesen an diesem Tage, dem ersten und einzigen, an dem sie den Strand verlassen hatte. Ob es angelegt hatte? Jawohl, eine ganze Stunde habe es draußen vor Anker gelegen! Ob jemand an Land gekommen sei? Nein — oder ja doch! Einen braungebrannten Menschen hatten manche gesehen, der überall umhergegangen sei. Ob es — ob es — Hök Olsen gewesen sei? Das wisse man nicht. Er habe mit niemand gesprochen und sei wieder an Bord gegangen.

Ilge Floor schrie auf, fiel bewußtlos zu Boden und lag drei Tage im Fieber. Ein Jahr verging, in dem sie sich wie eine Verzweifelte verhielt.

Dann blühte noch einmal der goldene Ginster ab. Und dann wurde Ilge Tim Krögers Frau und war wie ein Meermädchen, das unter Menschen lebte ...

Auf dem großen Schiff war seltsamerweise wirklich Hök Olsen gewesen. Er war aber nicht der braungebrannte Mann, der an Land gekommen war. Er hätte gar nicht an Land kommen können, denn er lag schwer betrunken in der Koje und wußte es weder da noch später, daß das große Schiff, auf dem er unter ziemlich üblem Gesindel als Matrose verdingt war, an seiner Heimat vorbeigefahren war. Er war nicht mehr jung und nicht mehr verliebt. Nur die Berauschtheit war ihm als ständiger Zustand geblieben. Er hatte kein Leben erbaut und hätte es selbst wohl kaum zu sagen vermocht, in welcher Stunde er Ilge Floor vergessen hatte.

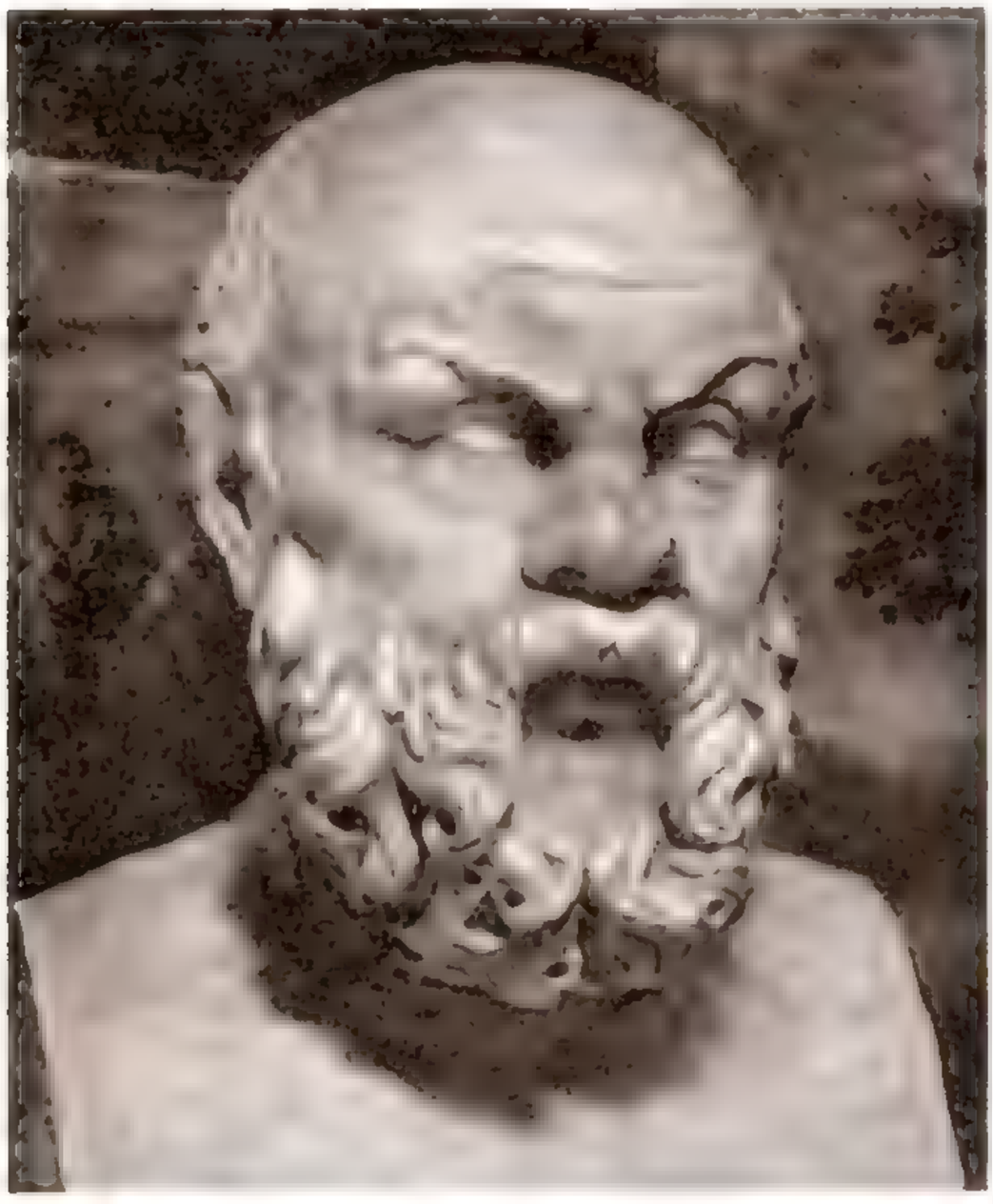
So hatte sich die Sache in Wahrheit verhalten. Ilge Floor schrak jahrelang noch, wenn der Ginster golden blühte, des Nachts empor, weil sie das Kielwasser eines großen Schiffes rauschen zu hören vermeinte, und weinte dann an der Schulter des schlafenden Tim verborgen einsame Tränen um ihre große versäumte Liebe.

Der Bart ist ab ---

Assyrische Bärte: Urkundenstein des babylonischen Königs Merodachbaladan II., der einen Adeligen mit Grundbesitz belehnt. Oben die Symbole der babylonischen Gottheiten (715 v. Chr.)

Seit grauer Vorzeit ist der Bart der Inbegriff der Männlichkeit. Mit dem Wort Bart verbinden sich manche symbolische Vorstellungen wie die, daß der Bart der Sitz des Lebens sei. Schon im germanischen Gudrunlied und in der altgriechischen Ilias bedeutete das Berühren des Bartes eine gewisse Beschwörung, die Anhänger des Islam schwören bei ihrem eigenen oder beim Bart des Propheten Mohammed, in dem finnischen Nationalepos Kalewala wird der Begriff „Vor Gottes Angesicht treten" mit „Gottes Bart schauen" gleichgesetzt.

Mit Bart oder ohne Bart — das war von alters her eine die Männer stets bewegende und von der Mode stets wechselnd beantwortete Frage. Schon in der Steinzeit benutzten die Menschen ihre sehr scharfen Feuersteinmesser zum Entfernen von Haarwuchs. Einige primitive Wildvölker haben sich bis in die Gegenwart mit einem scharfen Stein kunstvolle Tonsuren auf dem Kopf geschoren. Auf alten Felszeichnungen der Bronzezeit fand man Darstellungen von bronzenen Rasiermessern, die kunstvoll u. a. mit Schiffsdarstellungen verziert waren.



Sokrates, der berühmte griechische Philosoph (469—399 v. Chr.), trug einen kunstvoll gelockten Bart

Während die Sumerer glattrasiert gingen, galt bei vielen anderen alten Völkern des Orients, z. B. bei den Babyloniern, den Assyrern und Persern, der Bart als besonderes Zeichen der Vornehmheit. Seine Form war vielfachem modischem Wandel unterworfen, bald spitz, bald zu einem länglichen Rechteck oder zweigeteilt geschnitten. Oft wurde die Oberlippe freigelassen, immer aber war der Bart mit höchster Sorgfalt gepflegt und der Stolz seines Besitzers. Einen besonders schönen Backen- und Vollbart zeigt ein im Bagdad-Museum befindlicher Bronzekopf eines akkadischen Herrschers. Dieser Bart wurde in drei übereinanderliegenden Stufen behandelt: gekämmt, gelockt und gedreht. Bei den alten Ägyptern, die in der frühen Zeit glattrasiert gingen, war der Bart später ein Zeichen der Würde. Die

ägyptischen Herrscher — manchmal sogar die weiblichen — trugen vielfach künstliche Zopf-, Wickel- oder Knebelbärte, die, wie die zum Schutz gegen die Sonne getragenen Perücken, aus blauschwarzer Wolle und Haar angefertigt wurden.

Die archaischen Griechen liebten den Spitz- oder Rundbart. Auch die alten Etrusker trugen ihn gern und pflegten ihn sorgfältig. Schon in Troja gab es, wie die Ausgrabungen des Deutschen Heinrich Schliemann beweisen, Rasiermesser. Auch im klassischen Griechenland ging man gern glattrasiert, nur Dichter oder Philosophen trugen einen Vollbart, wie z. B. Sokrates. Seit Alex-

Bernhard Knipperdollinck, Führer der Wiedertaufer in Münster, der 1536 hingerichtet wurde, trug einen viereckig geschnittenen, prachtvoll gekräuselten Bart

ander dem Großen setzte sich die bartlose Mode endgültig in Griechenland durch.

Ehe um 300 v. Chr. die ersten Friseure aus Sizilien auf die römische Halbinsel kamen, trugen auch die Römer einen kurzen Bart, wenn auch das Rasiermesser ihnen seit Urzeiten bekannt war. Denn immer hat es ja Menschen gegeben, die

Heinrich IV. (1553—1610), erster französischer König aus dem Hause Bourbon, schuf diese gepflegte Barttracht, die als „Henri quatre-Bart" in die Geschichte einging

Peter der Große, Zar von Rußland (1682—1725), besteuerte im Zuge seiner Zivilisationsbestrebungen auch die Bärte seiner Untertanen. Nur den Geistlichen und den Bauern wurde diese Steuer erlassen

Beim Barbier. (Nach einem Stich aus dem 18 Jahrhundert)

sich der allgemein geltenden Mode nicht unterwarfen. Vor dem Auftauchen der Sizilianer aber mußte man sich selbst rasieren, jetzt nahmen die „Tonsores" den Römern diese Arbeit ab, und nun wurde allmählich das glattrasierte Gesicht Mode.

Die alten Germanen legten seit jeher Wert auf einen schönen Bart. Bart und wallendes Haupthaar durften aber nur die „Freien" tragen, die „Hörigen" wurden geschoren. Ein beliebter Männername war bei den Germanen Skeggi, d. h. der Bärtige. Wer keinen Bart trug, wurde vielfach verspottet. Der Spitzbart hieß schon damals „Ziegenbart". Zu manchen Zeiten wurde auch der lange Schnurrbart getragen. Es gab aber auch Perioden oder Gegenden, in denen Germanenstämme dem Bart absagten und das glattrasierte Gesicht bevorzugten.

Das glattrasierte Gesicht hielt sich im wesentlichen und von Ausnahmen abgesehen durch den größten Teil des Mittel-

Francois Haby (1861—1938), Königlicher Hoffriseur Kaiser Wilhelms II. und Erfinder der Schnurrbartbinde, trug selbst den „Es-ist-erreicht"-Schnurrbart

alters. Im Reformationszeitalter wurde wieder der Vollbart beliebt, und zwar in der breiten Form, wie Hans Sachs und die Dürerschen Apostelgestalten ihn trugen. Immer neue Varianten der Bartmode tauchten nun auf: der z. B. auch von dem Schwedenkönig Gustav Adolf getragene spanische Spitzbart mit dem schmalen Schnurrbart, der „Fliege" genannte kleine Bartrest, den Ludwig XIV. der Allongeperücke beigesellte, die aus England stammenden „Koteletten", der kühn hochgezwirbelte „Es ist erreicht"-Schnurrbart der Zeit vor dem ersten Weltkrieg, das nach dem bekannten französischen Schauspieler benannte schmale Menjou-Bärtchen u. a. m. In der

Das ist der echte, oft besungene, originalgetreue „Fussack" und „Nudelkatarakt". Hier wird er von dem Schriftsteller Hermann Sudermann (1857—1928) mit berechtigtem Stolz getragen

Gegenwart schließlich tragen die jungen Existentialisten sehr oft einen Spitz- oder Vollbart. Warum, ist nicht ganz klar, wahrscheinlich aber aus Protest gegen die bürgerliche Glattrasiertheit und weil der Bart sie der täglichen Mühe des Rasierens enthebt.

Dabei ist das Rasieren heute kaum noch eine Mühe. Der erste Vorschlag für einen Rasierapparat soll schon vor fast 200 Jahren gemacht worden sein, wurde aber nicht für gut befunden. Erst um 1900 gelang dem Frankfurter Tischlergesellen Ernst Grohmann die Herstellung des ersten brauchbaren Rasiergeräts mit dem schönen Namen „Rasierhobel". Der amerikanische Industrielle King Camp Gillette erfand schließlich den nach ihm benannten Rasierapparat, der einen wahrhaft triumphalen Siegeszug um die Welt antrat und erst in den modernen elektrischen Rasierapparaten eine ernsthafte Konkurrenz fand.

Vor einigen Jahren wurde in London eine Ausstellung veranstaltet, die eine Sonderabteilung unter dem Titel „Rasiertechnik im Wandel der Zeit" enthielt. Unter dem statistischen Material, mit dem diese Abteilung aufwartete, gab eine Zahl an, daß in Großbritannien täglich etwa 15 Millionen Menschen „90 Kilometer Barthaare von 4 Hektar Gesichtsfläche" entfernten — welch eine Fülle täglich neuer, heroisch ertragener Leiden für die Herren der Schöpfung liegt doch in dieser Zahl beschlossen! Selbst jetzt, nachdem der elektrische Rasierapparat dem Rasieren sozusagen die Schärfe genommen hat! Denn wenn man auch nicht weiß, wer der erste Mensch war, der versuchte, sich den Bart zu schaben — eins dürfte wohl gewiß sein: daß er mordsmäßig darüber gezetert hat, wie es seine Milliarden Nachfolger auch taten und heute noch tun, da die sanft surrende elektrische Maschine der größten Rasierpein ein Ende setzte! Wer schön sein will, muß leiden — sonst pflegen schadenfrohe Männer den Damen dieses Wort zuzurufen. Im Fall Rasieren fällt es auf diese Männer zurück. Denn wer möchte etwas anderes annehmen, als daß die Männer, wann immer die Mode ihnen ein bartloses Gesicht zudiktierte, die Pein des Rasierens aus einem anderen Grunde auf sich genommen haben, als um schön zu sein und den Frauen zu gefallen?

TEPPICHE

Jetzt kaufen - später zahlen!

4–18 Monate Kredit. Barrabatt auf viele Teppiche. Markenware zu Mindestpreisen, auch ohne Anzahlung.

Werbeangebot: Durchgewebte Velourteppiche »TEHERAN«. Herrliche Persermuster, wundervoll weicher Flor. 315000 Fäden pro qm, über 40000 Stück verkauft.

240 x 350 cm 181,60,
190 x 300 cm 122,50,
160 x 240 cm nur DM **81,90**

Verlangen Sie 700 Orig.-Proben und Farbbilder von Teppichen, Bettumrandungen, Läufern, auch Kokos und Sisal. Schreiben Sie bitte: »Erbitte portofrei auf 5 Tage die Kibek-Kollektion«. Kein Vertreterbesuch.

Teppiche für wenig Geld - vom größten Teppichhaus der Welt!

Teppich-Kibek

Hausfach 211 J · ELMSHORN

Nähe sticke stopfe

mit der vielfach bewährten elektrischen

ANGELA

handlich
preiswert
zuverlässig

viele Modelle - auch Zickzack!

Anfragen und Prospekte beim Fachhandel oder Angelawerk W 72, Kappeln / Schlei

Die Italienerin

WIE LEBT DIE HAUSFRAU IN ANDEREN LÄNDERN?

Wenn Sie die Italienerinnen fragen würden, wie sie über das Problem der Gleichberechtigung denken, würden die meisten von ihnen nur verständnislos den Kopf schütteln, ja eine Gleichsetzung mit dem Mann mit Entsetzen von sich weisen. Die Italienerin braucht die Bewunderung und Achtung, die ihr als Frau von den Männern gezollt wird, so wie den blauen Himmel und die Sonne, die es so gut mit diesem gesegneten Land meinen. Sie legt größten Wert darauf, als Frau und nur als solche behandelt zu werden, jeder männliche Einschlag ist ihr zuwider. Die italienischen Mädchen sind schick angezogen, aber immer mit betont weiblicher Note; wenn man Frauen in Hosen sieht, kann man sicher sein, daß es Ausländerinnen sind. Das schließt aber nicht aus, daß die Italienerin in vielen Fällen mitarbeiten muß, um die Einkünfte der Familie zu erhöhen, denn die Lebenshaltungskosten sind hoch, und seit der zunehmenden Industrialisierung sind auch die Ansprüche der an und für sich genügsamen Italiener gestiegen. Doch wagt man es z. B. in den Fleischereien auch heute noch nicht, die Preise für ein Pfund Fleisch anzuschreiben, sondern lediglich für ein „etto", d. h. 100 g. Und niemand nimmt es übel, wenn etwa nur ein „mezzo etto", also 50 g Wurst oder Fleisch, verlangt wird. Eine Neubauwohnung kann 25 000 bis 30 000 Lire monatlich Miete kosten, eine ungeheure Summe, wenn man bedenkt, daß ein mittlerer Angestellter durchschnittlich mit Kinderzulagen 60 000 Lire (rund 400.— DM) verdient. Es gibt zwar auch geräumige Altbauwohnungen für einige tausend Lire im Monat, aber an und für sich herrscht in Italien eine große Wohnungsnot, der man durch die Errichtung sattsam bekannter Kasernen-Wohnbaublocks abzuhelfen sucht. Man legt aber in Italien keinen großen Wert auf Wohnkultur; vor allem für den Mann ist die Wohnung nur eine Schlafstätte; tagsüber geht er seinen Geschäften nach, und am Abend steht er in einer Gruppe von Freunden und diskutiert mit großer Stimmgewalt.

oder er sitzt im Café und sieht sich die Fremden an. Seine Frau läßt er bei diesen abendlichen Unterhaltungen fast immer zu Hause, denn sie muß ja die Kinder, die heißgeliebten Bambini, versorgen. Sie ist die Seele der Familie, sie beherrscht das Haus, ohne den Pantoffel zu schwingen.

Die Kinder sind der größte Stolz jedes Italieners. Sie werden verwöhnt und wie Puppen angezogen, und es entbrennt so manch hitziger Konkurrenzkampf zwischen den Nachbarinnen, wer die am schönsten angezogenen Kinder hat. Dieser Kleiderluxus für die Bambini steht oft in keinem Verhältnis zum Einkommen, und der Papa, vor allem aber die Mamma kommen dabei etwas zu kurz. Was schadet es aber, daß die Mamma keine modische Frisur und nur ein verwaschenes Kleid besitzt, das ihre etwas aus der Fasson geratene Figur nicht gerade vorteilhaft zur Geltung bringt? Sie ist eben die Mamma! Dieses Wort besitzt — besonders weich und liebevoll ausgesprochen — einen eigenen, faszinierenden Klang für ganz Italien, für die Väter, die Kinder, die Behörden, sie alle nehmen Rücksicht und respektieren die Mamma!

Von dem Tage an, da die dunkeläugige Italienerin ihrem ersten Kind das Leben schenkt, was sinnig an der Haustür mit einer großen rosa oder hellblauen Schleife angezeigt wird, ist die Mamma die Hauptperson. Steigt sie in die Straßenbahn, so macht ein jeder für sie und das Kind Platz, der mürrischste Schaffner wird freundlich. Im Straßenverkehr der Großstädte wird oft ein Polizist die Mamma und ihr Bambino sicher auf die andere Straßenseite geleiten. Im Zug raucht zwar ein jeder Italiener auch in jenen Abteilen, in denen Rauchen verboten ist, denn die Italiener halten nicht viel von Verboten, aber sobald man sagt: „Bitte, rauchen Sie nicht, meine Mutter verträgt es nicht", springen sie auf, entschuldigen sich und rauchen vor der Tür. Jeder Vater ist glücklich, wenn er die Zeit aufbringt, die Mamma mit den Kindern zu begleiten. Dann übernimmt er alle Pflichten, trägt das Kleine, schiebt den Wagen mit dem Säugling und ist grenzenlos stolz, wenn man sein Kind mit einem freundlichen, interessierten Blick betrachtet. Hat man einen wichtigen Gang zur Behörde und befürchtet, nicht

vorgelassen zu werden, so wird die betagte Mamma einfach ins Schlepptau genommen. Sie wird als „meine Mamma" vorgestellt, und schon ist man in den heiligen Hallen des Amtes. Erwachsene Kinder, die noch zu Hause wohnen, finden es selbstverständlich, ihre etwa berufstätige Mamma nach des Tages Mühen abzuholen. Gemeinsam schlendert man den eigenen vier Pfählen zu, denn der Zusammenhalt der Familien ist musterhaft. Die Altersheime beherbergen nur alte Menschen, die keine Kinder haben, auch der Ärmste läßt es sich nicht nehmen, seine alten Eltern bei sich zu behalten.

Guter Rat
IM RATGEBER

8 05 09 04

Steifen Sie alle Textilien mit EVIDUR – der elastischen Wäschesteife – nicht nur Blusen und Herrenhemden! Sie werden sehen, auch Tischtücher, Servietten, strapazierte Kinderkleider ... alles gewinnt mit EVIDUR Form und Sitz, wirkt wieder wie neu!

Daß der feine, elastische EVIDUR-Film außerdem das Gewebe schützt ... vor Verschmutzung und vor Verschleiß ... ist ein zweiter wichtiger Vorteil von EVIDUR! Vertrauen Sie immer darauf ...

EVI-DUR

Normalflasche DM -,85

große Flasche DM 1,60

Haushaltsflasche DM 4,80

Man macht Figur – mit EVIDUR

Wenn man auch im italienischen Haushalt meist mit sehr bescheidener Kost vorlieb nimmt, so bemüht sich die Hausfrau doch, schmackhafte Mahlzeiten herzustellen, wobei ihr die reich beschickten Märkte eine große Auswahl bieten. In Oberitalien wird viel Polenta (gemahlener Mais) und Reis gegessen, während in Mittel- und Süditalien die Pasta (alle Arten von Teigwaren) den Tisch beherrscht. Zu der Pasta wie auch zum Reis ißt man den köstlichen „sugo", eine Tunke von Tomaten, die mit Olivenöl zusammen mit einer Anzahl duftender Aromakräuter gekocht wird. In Italien verwendet man zum Kochen keine Butter und schon gar nicht Schweineschmalz. Die großen Olivenwälder versorgen die italienischen Hausfrauen mit dem so bekömmlichen Olivenöl, doch ist dieses teuer, und so wird auch viel Erdnußöl verwendet. Die „antipaste" (Vorspeise) besteht immer aus Teigwaren. Ist die Familie wohlhabend, so folgt ein Fleisch- oder Fischgericht. Man ißt vor allem Hammelfleisch, aber auch Geflügel ist verhältnismäßig billig. Rind- und Schweinefleisch wird nur selten gegessen, da es sehr teuer ist. Die Fische werden meist am Spieß gebraten oder in Öl geschmort. Obst und Gemüse gibt es in Italien das ganze Jahr hindurch in Hülle und Fülle und zu den Mahlzeiten gehört die hübsche, in Bast gebundene Chiantiflasche, denn Wein ist nun einmal das Nationalgetränk der Italiener.

Wer Italien kennt, weiß ganz genau, daß die Geschichtchen von dem ewig Mandoline klimpernden, nichts arbeitenden Italiener absolut nicht zutreffen. Die Italiener sind sehr arbeitsam, nur gelingt es ihnen, auch an der Arbeit Spaß zu haben. Sie pfeifen, singen und lachen dabei und geben damit ihrer Freude am Leben Ausdruck. Mag die Wohnung in einem noch so schmalen, dunklen Gäßchen liegen, was schadet das, man spannt seine Wäscheleine hinüber zum Nachbarhaus, hängt bei einem munteren Schwätzchen seine Wäsche hinaus, zieht seinen Bambini die neuesten Kleidchen an und geht im strahlenden Sonnenschein vergnügt seinen Einkäufen nach. Für die Italienerin ist Hausfrau und Mutter sein ein wunderbares, beglückendes Erlebnis.

Eine verblüffende Neuheit:

Erdal - jetzt in der

rutschfesten

Patent-Dose

Diese Profile an der Unterseite verhindern das Wegrutschen der neuen Erdal-Patent-Dose

Noch einfacher, noch sparsamer, noch bequemer ist jetzt das Schuheputzen mit Erdal. Die neue rutschfeste Patent-Dose steht fest auf jeder Unterlage. Sie rutscht nicht weg, wenn Sie mit Lappen oder Bürste Erdal entnehmen.

Und Sie wissen ja: Erdal verleiht Ihren Schuhen strahlend schönen Glanz, pflegt und schützt das Leder.

Verlangen Sie stets Erdal mit dem Rotfrosch ... jetzt in der rutschfesten Patent-Dose.

Erdal - einfach glänzend

721

Unsere Reportage

Der „harmlose" Fußgänger

Daß auch die Fußgänger Pflichten im Straßenverkehr haben, wird durch die Tatsache sehr aktuell, daß sie oft in einem Maße gegen die bestehenden Verkehrsvorschriften verstoßen, daß nicht nur die Kraftfahrer, sondern auch die Polizisten böse werden. Sie kreuzen bei Rot die Straße, stehen mit einem Bein auf dem Bürgersteig, mit dem anderen auf dem Fahrdamm usw. Besonders im Großstadtverkehr kommt es auf die Sekunde und auf den Millimeter an und auf das Mittelmaß des Tempos. Allzu eilige und allzu langsame Fußgänger gefährden sich und andere.

Nachstehend zeigen wir Ihnen einige der beliebtesten „Sünden" der Fußgänger.

Zu spät erkennt die Hausfrau, daß hier Eile nur zu Schaden führt. Die Gewohnheit, stark befahrene Straßen erst zur Hälfte und nach einiger Zeit zur anderen Hälfte zu überqueren, führt bei engen Straßen eventuell zum Nervenschock. Wer einmal zwischen vorbeiflitzenden Fahrzeugen eingekeilt stand, tut so was nicht wieder.

Die armen Straßenbahnfahrgäste! Warum sollte man ihnen verkehrswidriges Verhalten vorwerfen? Jawohl, hier! Im Gesetz steht, daß sie die Fahrbahn erst betreten dürfen, wenn die Straßenbahn hält, nicht vorher.

Wozu ist die Straße da, zum Marschieren . . .! Der Großstädter, der Ferien macht, hat bewußt die Kenntnis der Verkehrsvorschriften zu Hause gelassen, denn in der Sommerfrische gelten andere Gesetze. Ja — denkt er. Jeder Richter würde diese vier bestrafen, wenn durch sie ein Verkehrsunfall entstünde. Fußgänger müssen auf Landstraßen im Gänsemarsch den äußeren Fahrbahnrand benutzen — und zwar den linken! Untergehakt gehen ist genau so verkehrswidrig wie rechts gehen.

Der Zebrastreifen ist zum Schutz der Fußgänger da. Wenn Fußgänger die Zebrastreifen nicht benutzen und damit sich und andere in Gefahr bringen, kann die Polizei einschreiten.

Wer hinter parkenden Fahrzeugen die Straße überquert, sollte vorsichtig äugen, bevor er den ersten Schritt tut. Aber bitte in die richtige Richtung sehen. Zuerst den Blick nach links, was von rechts kommt, ist erst in zweiter Linie wichtig.

Kette bilden ist zwar lustig, aber nicht erlaubt, da dadurch andere Menschen gefährdet werden können.

UHU-*Line* NEU

mit Bügelfix

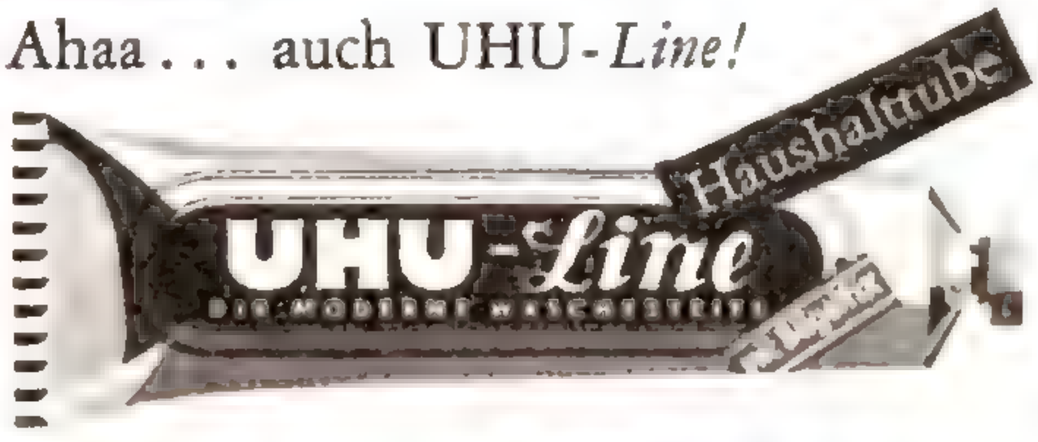
Ein besonderer Zusatz macht jetzt das Bügeln zum Vergnügen – so leicht gleitet das Eisen über die mit UHU-Line behandelte Wäsche!
UHU-Line steift angenehm elastisch und überdauert mehrere Wäschen. Es wirkt gleichzeitig schmutzabweisend und hält deshalb Wäsche und Kleidungsstücke länger am Leben. Weiße Wäsche wird noch weißer und bunte noch leuchtender. Selbst nach häufigem Waschen gibt UHU-Line allen Geweben die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche und Kleidung zurück.

Plasticflasche DM 1,–
oder DM 1,60

Haushalttube
Großformat DM 1,60
Normaltube DM 1,–

Der Kenner sagt mit froher Miene: ahaa . . .

Ahaa . . . auch UHU-*Line!*



Behandlungsvorschrift für Petticoats in der Gebrauchsanweisung.

La 451

Blumen Garten Tiere

Unsere Zimmerpflanzen im Herbst

Wer einen Teil seiner Zimmerpflanzen den Sommer über auf dem Balkon oder im Garten untergebracht hatte, wird nun daran denken, sie wieder ins Haus zu holen. Die meisten unserer Zimmergewächse vertragen längere kalte Regenperioden nicht, sie bekommen dann gelbe Blätter und werden unansehnlich. Hatte man sie mit dem Topf in die Erde gesenkt, dann ist meist die Wurzel durch das Topfloch gewachsen. In diesem Fall ist es bei wertvollen Pflanzen das beste, den Topf zu opfern. Man zerschlägt ihn vorsichtig und setzt die Pflanze, ohne die Wurzeln zu beschädigen, in einen neuen Topf, eine Nummer größer.

Alle noch blühenden Gewächse, wie Fuchsien, Geranien, Efeugeranien, englische Pelargonien, Begonien usw., kommen an sonnige Plätze, auch brauchen sie viel frische Luft, um alle Knospen zur Blüte zu bringen und weder Blüten noch Blätter zu verlieren. Azaleen, Myrten, Eriken, Kamellien dagegen stellen wir kühl und frostsicher auf, keineswegs aus dem Sommerquartier sogleich in ein warmes Zimmer, sie würden unweigerlich

Nervöses Herz?

Dann sorgen Sie rechtzeitig für beruhigenden Ausgleich: mit dem echten KLOSTERFRAU MELISSENGEIST. Seine herzstärkende, natürliche Heilkraft wird auch Ihnen wohltun! Nutzen Sie den Klosterfrau Melissengeist aber auch bei anderen Alltagsbeschwerden von Kopf, Magen und Nerven.

In allen Apotheken und Drogerien!

s Laub abwerfen, und bei Azaleen
ire die Blüte gefährdet. Auch Alpen-
ilchen kommen an ein helles Fenster
einen nicht zu warmen Raum, 10—12
ad Celsius ist die richtige Temperatur
r sie, am besten stehen sie zwischen
n Doppelfenstern. So lange es irgend
ht, lassen wir die Pflanzen im Freien,
llen sie vielleicht an eine geschützte
uswand, wo weder Regen noch Wind
kommt, das ist die beste Vorbereitung
s Winterquartier. Kommen im Sep-
nber nur einige kalte Nächte, dann
nnen wir sie hier leicht abdecken.
sselbe geschieht mit eingetopften Chry-
themen, die wir an einer warmen
uswand in einigermaßen günstigen
hren sicher zum Erblühen bringen.

Wird es wirklich zu kalt und trübe,
nn bereiten wir, für jede Pflanzenart
sondert, ein Winterplätzchen vor. Die
ub abwerfenden, abgeblühten Knollen-
gonien, Geranien, Fuchsien usw. wer-
sauber ausgeputzt im hellen Keller
gestellt, wo sie langsam immer weni-
gegossen werden. Ganz trocken hal-
sollte man sie nicht. Auch lieben
chsien keinen zu kühlen Überwinte-
gsraum. An den Knollenbegonien
sen nach den Blättern auch die Stengel
wir putzen die Knollen und heben
wie die Dalienknollen in Torfmull
der ein wenig feucht sein soll. Auch
Gloxinien und Achimenes verlieren
Laub, diese beiden lassen wir in den
fen und gießen sie ganz wenig, die
ollen sollen nicht einschrumpfen!

Anders behandeln wir die immer-
nen Kübelpflanzen, wie Oleander, Efeu
Kästen, Lorbeer, Aucuben, Yucca.
se kommen in ein helles Treppen-
haus, eine Veranda oder sonst einen hellen Raum, in dem sie vor Frost geschützt sind. Sie werden den Winter über wenig gegossen, denn sie machen eine Winterruhe durch. Die Clivie lassen wir im Wohnzimmer, gießen sie aber ebenfalls weniger, denn auch sie ruht. Alle Töpfe und Kübel werden beim Einbringen ins Haus sehr sauber abgewaschen und getrocknet, daß sich kein Schimmel ansetzen kann, auch muß man laufend die eintrocknenden Blätter wegnehmen.

Eine Bitte

Wir bitten diejenigen unserer Bezieher, die über unsere Agenturen durch Austräger beliefert werden, das Bezugsgeld allmonatlich bereithalten zu wollen, damit die Austräger bei der Einziehung des Bezugsgeldes nicht mehrere Male vorsprechen müssen. Unsere Beauftragten haben bei der Zustellung oft einen weiten Weg zurückzulegen und sind dankbar dafür, wenn sie diesen Weg nicht zwei- oder gar dreimal gehen müssen.

Ihr Ratgeber

Fachhandel und die AEG-Beratungsstellen zeigen Ihnen gern unverbindlich dieses bewährte automatische AEG-Bügeleisen.

Qualitätsmöbel direkt ab Fabrik
und dadurch erstaunlich billig

Auch diese gemütliche Ecke ist für jeden erschwinglich. (Ratenzahlung möglich.) Kostenloser farbiger Bildkatalog über Anbau-, Klein- u. Polstermöbel von

HEINRICH STRÜWER
Möbelfabrik und Versand B 82
Rietberg / W., Postfach 80

PREISE
STARK HERABGESETZT
für Schreibmaschinen aus Vorführung und **Retouren**
Kein Risiko, da Umtauschrecht
in **alle Fabrikate** bis zu 24 Monatsraten
Fordern Sie Gratiskatalog Nr. **111**
NOTHEL & Co Deutschlands großes Büromaschinenhaus
Göttingen Weender Str. 11 | **Essen** Gemarkenstr. 51 | **Hamburg** Steinstr. 5-7

Mit Frauengold gesund und frisch,

nicht früh gealtert und verzehrt, nein: mädchenhaft verführerisch und so von Neuem liebenswert. Sie blühen auf und fühlen sich durch

Frauengold

verjüngt.

Aus eigenem Garten

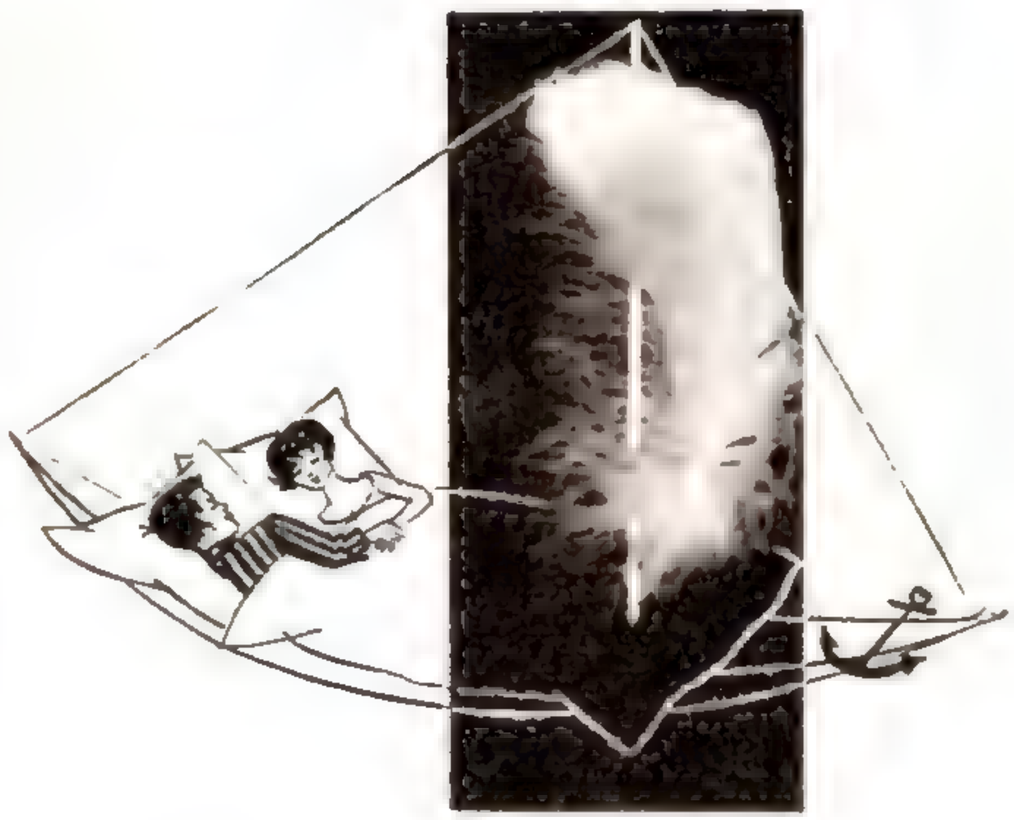
erstklassiges
Pflanzgut, bester Hochzucht-Sorten
Buntprospekt Nr. 79 gratis
Gehner SAMEN
RAIN a/Lech

Die Azaleen, die wir im Winter zur Blüte bringen wollen, stellen wir ebenso wie die Alpenveilchen hell und kühl auf, damit sich die vorgebildeten Knospen hier weiterentwickeln können. Erst wenn die Knospen groß genug sind und Farbe zeigen, können sie ins warme Zimmer gestellt werden, hell ans Fenster. Die Wintersonne bringt dann die Blüten zur Entfaltung. Auch die Kalanchoe setzt wieder Blütenknospen an und kommt an ein warmes Plätzchen. Warm will auch der knospenbedeckte Gliederblattkaktus, der Weihnachtskaktus oder Epiphyllum, stehen. Er ist besonders empfindlich gegen öfteres Umstellen, daher ist der beste Platz ein helles Fenster nach Osten oder Westen, das man nicht zu öffnen braucht. Zugluft lieben sie alle nicht, unsere Zimmerpflanzen. Die rankenden Cissusarten, Philodendren und Efeu, bleiben alle an ihrem Stammplatz, sie werden aber weniger gegossen. Gedüngt werden nur Pflanzen, die Knospenansatz zeigen. An blühenden Pflanzen kommen ins Haus: Lorraine, Begonien und Saintpaulien (Usambaraveilchen), die wir warm und zugfrei ans helle Fenster stellen und sehr sorgfältig von unten gießen. Wir dürfen sie nicht mit Wasser übersprühen wie die Azaleen, sonst bekommen die Begonien Mehltau und die Saintpaulie häßliche Flecke auf den Blättern.

Schließlich versorgen wir noch die Blumenzwiebeln, die im Herbst eingetopft und im Garten in der Erde versenkt werden, bis sie ganz durchgewurzelt sind. Je nach Sorte holen wir sie im Laufe des Spätherbstes ins Haus und stellen sie kühl, bis die Blattknospe das Hütchen hochhebt, erst dann dürfen sie ins Warme zum Treiben kommen, sonst bleibt die Blüte sitzen. Von Tulpen setzen wir je nach Größe 3—4 in einen Topf, Hyazinthen kommen allein in einen Topf. Schalen mit Wassernarzissen, Krokus usw. haben noch Zeit. Wir bestellen uns aber Eiskeime von Maiglöckchen, die wir genau nach Gebrauchsanweisung behandeln, sie blühen in wenigen Wochen auf und sind ein reizender Weihnachtsschmuck für unsere Wohnräume. Der Gummibaum darf nicht zu kühl oder zu warm stehen und nie zuviel gegossen werden, er will auch einmal ausruhen, sonst läßt er die Blätter hängen.

Die Treppe im Garten

Die Treppe ist im Garten nicht nur eine Notwendigkeit, wo es gilt, Höhenunterschiede zu überwinden, sondern sie dient auch dazu, den Garten zu verschönern. In flachen Gärten wird sogar oft ein künstlicher Höhenunterschied geschaffen, damit eine Treppe verwendet werden kann. Sehr schön wirkt eine kleine Treppe in Verbindung mit einer Trockenmauer. Dazu ist es nötig, daß das gleiche Material verwendet wird, auch für die Treppenwangen. Einige Stufen gut zu verlegen, ist nicht schwer, und um mehr handelt es sich in kleinen Gärten meist nicht. Für wenige Stufen, etwa vor einer Terrasse oder von einem erhöhten Sitzplatz herab zum Blumengar-



Glücklich entschweben ...

... jede Nacht, so leicht wie eine Feder

im schwerelosen Schlaf.

Jeder Muskel entspannt sich, der Atem

geht ruhig und tief.

Die Haut atmet mit im leichten Federbett.

Täglich füllt es sich beim

Schütteln und Lüften mit frischem

Sauerstoff, der nachts den Kreislauf fördert.

20 bis 30 Jahre behalten

Federbetten und Federkissen ihre

volle Füllkraft, ihre atmende Heilkraft.

Zum Kuscheln - Federbetten!

ten, ist nur eine einfache Bauweise erforderlich. Die Stufen werden durch flach übereinandergelegte gleichmäßige Steine, die man in die Erde bettet, hergestellt. Die obere Trittplatte sollte etwas überstehen. Am schönsten ist es, wenn die Treppe nur aus ein oder zwei einheitlichen Abdeckplatten besteht. Das bekannteste Material sind Solnhofener Platten, die man in der gleichen Art auch für den Weg und evtl. den Sitzplatz verwenden kann. Auch roter Wesersandstein ist ein wunderschönes Material. Bekommt man schweres Gestein (Granitplatten), so müssen diese werkgerecht behauen und verlegt werden. Auf sehr leichten Böden wird man dafür eine Untergrundbefestigung brauchen, sonst verrutschen die Steine. Vor allem ist es nötig, daß in leichtem Boden das seitliche Gelände durch Treppenwangen gehalten wird. Ist die Treppe nur niedrig, dann genügt eine seitliche Befestigung durch Legen von Steinplatten in der Art, wie Plattenwege verlegt werden. In die Fugen setzt man kleine Polsterstauden, die bald die Wangen begrünen. Auswaschungen nach starkem Regen werden auf diese Weise verhütet.

Am billigsten ist natürlich die Verwendung von Betonstufen, die man direkt im Boden verlegt; die Unterlage bildet eine Kiesschicht. Sehr wichtig ist für eine gute Treppe, daß die Stufen in einem bestimmten Verhältnis zur Stufenhöhe breit sind. Die Maße 40 zu 12 sind bequem und für das Auge angenehm. Soll die Stufe höher sein, dann berechnet man das Verhältnis nach der Formel: Doppelte Höhe plus Breite = 64 cm. Man hat den Schritt des Menschen mit 63—65 cm als Norm unterlegt.

Um die Treppe auch hübsch zu gestalten, muß man sorgsam die umgebenden Pflanzen auswählen. Schön und billig sind stets die bekannten Polsterstauden, die über die abstützenden Seitenwangen herunterranken und die starren Linien auflockern. Reizend ist ein kleines Podest, das man seitlich am Fuß der Treppe aus einer Wange aufbaut. Dazu nimmt man ausgesuchte Steine und stellt eine Pflanzenschale oder eine hübsche Bodenvase darauf. Auch im kleinen Garten kann man durch eine wirkungsvolle Treppenanlage entzückende Motive hervorzaubern.

Wir pflanzen Beerenobst

Brombeeren lieben einen warmen Platz im Garten, an welchem sie sich ausdehnen können. Den rankenden Sorten gibt man in der Reihe einen Abstand von 4 m, den aufrecht wachsenden einen von 1,25 m. Der Abstand der Reihen beträgt 1,5—2 m. Brombeeren eignen sich hervorragend zur Bekleidung von Gar-

tenzäunen und zum Verdecken unschöner Gartenteile, z. B. der Komposthaufen. Die Pflanzung selbst erfolgt am besten im Herbst.

Erdbeeren werden Anfang September gepflanzt. Bei keiner Beerenobstanlage ist eine gründliche Lockerung und Düngung des Bodens so wichtig wie gerade bei den Erdbeeren, weil sie nahe beisammenstehen und die Bodenvorräte stark beanspruchen. Beim Anbau im Garten ist es ratsam, beetweise zu pflanzen. Das 1,20 m breite Beet erhält drei Reihen. Der Pflanzenabstand beträgt in den Reihen 50 cm. Es ist darauf zu achten, daß nur kräftiges, reich bewurzeltes Pflanzenmaterial zur Verwendung gelangt. Die Düngung in den folgenden Jahren ist stets nach der Ernte vorzunehmen. Bekannte Sorten sind „Sieger",

Kopf-, Zahn-

Schmerzen

Trineral beseitigt, was **Schmerzen** macht und wirkt auch mit **Erfolg** bei **Frauenbeschwerden u. Migräne.**

Erhältlich in Apotheken
20 Tbl. 1.50 / 50 Tbl. 3.10

Trineral hilft!

Kostenlose, aufschlußreiche Broschüre: Trineral-Werk Abt. 62, München 8

Jeder Arzt wird Ihnen sagen, daß man auf geregelte Verdauung achten muß, wenn man sich Frische und Wohlbefinden bewahren will. Bei trägem Stuhlgang entstehen durch Fäulnisstoffe Gifte im Darm, die sich durch die Blutbahn auf den ganzen Körper verteilen. Man kann sich jedoch auf einfache Weise helfen, indem man mit **„Dragees Neunzehn"** für gründliche, vermehrte Ausscheidung sorgt. Nur **„Dragees Neunzehn"**, die von Prof. Dr. med. Much entwickelt sind, enthalten den einzigartigen Wirkstoff **„Extr. Fel. suis Much"**, der auch die Leber- und Gallefunktion normalisiert. Nehmen Sie einmal während 6 Wochen regelmäßig **„Dragees Neunzehn".** Durch diese Blutreinigungskur wird der Körper entgiftet und die chronische Verstopfung und Darmträgheit behoben. **Beginnen Sie also schon morgen mit einer „Dragees Neunzehn"-Kur.**

Ihre Apotheke hat „Dragees Neunzehn" immer vorrätig. Packung mit 40 Stück DM 1,60; Klinikpackung mit 150 Stück DM 4,75.

„Königin Luise", „Senga" und „Triumph". (Siehe auch „Erdbeeren im Hausgarten", Mai 1958, Seite 396.)

Himbeeren sind an sich genügsam und liefern noch in höheren, rauheren Lagen und auf geringwertigeren Böden zufriedenstellende Erträge. Vor der Pflanzung sollte man den Boden 50—60 cm tief rigolen und damit eine gründliche Düngung verbinden. Die Pflanzung der Himbeeren erfolgt am besten im Herbst. Dabei ist darauf zu achten, daß der Wurzelhals mit der Erdoberfläche abschneidet. Die vorhandenen Ruten werden etwa 40 cm über dem Boden abgeschnitten. Das Anbinden der Ruten an ein Gerüst ist nur dann nötig, wenn es sich um Sorten handelt, die keinen aufrechten Wuchs haben.

Johannis- und **Stachelbeeren** müssen wegen ihres frühen Austriebs im Frühjahr unbedingt im Herbst gepflanzt werden. Den Sträuchern kommt dann die Winterfeuchtigkeit zugute, und sie treiben kräftig aus. Die Büsche werden in Abständen von etwa 2 m gepflanzt. Schwarze Johannisbeeren sind starkwüchsig, sie werden in Abständen von 2,5 bis 3 m gepflanzt. Johannis- und Stachelbeeren verlangen einen gut vorbereiteten Boden. In den ersten 2—3 Jahren nach der Pflanzung werden die Jahreszweige um ein Drittel bis zur Hälfte zurückgeschnitten. Dadurch erzielt man kräftige Büsche. Gleichzeitig ist durch Auslichten dafür zu sorgen, daß die Sträucher nicht zu dicht werden. Die laufenden Pflegearbeiten müssen darauf abgestimmt sein, den Boden unkrautfrei zu halten. Verunkrautete Beerenobstanlagen bringen nur geringe Erträge.

Verwendung von grünen Tomaten

Jedes Jahr stellen wir von neuem fest, daß eine große Anzahl von Tomaten am Stock verdirbt, weil sie nicht rechtzeitig ausreifen konnten. Diese Tomaten können zum großen Teil gerettet und zweckmäßig verwendet werden, wenn sie früh genug abgenommen werden. Allerdings müssen die Früchte gesund und frei von Flecken oder Fäulnisstellen sein.

Die erste Möglichkeit besteht darin, daß man gut ausgesuchte Früchte in Seidenpapier wickelt und in flachen Kisten oder Kartons mit Torfmull verpackt. Die Früchte dürfen sich nicht berühren. Kleinere Mengen kann man in flachen Kartons unterbringen und an einem gleichmäßig kühlen, aber dunklen Ort aufbewahren, bis sie nachgereift sind.

Solche nachgereiften Früchte schmecken aber nie wie am Strauch gereifte Tomaten. Daher ist die zweite Methode, die Tomaten grün einzumachen, eine viel bessere. Richtig verfahren, erhält man eine Delikatesse, die selbst einen Feinschmecker befriedigt. Sie passen zu kaltem Fleisch genau so gut wie zu Rindfleisch, zu Braten, zu Wild oder zu allen Gerichten, zu denen man Gurken oder Preiselbeeren reichen würde.

Man verwendet gleichmäßig große Früchte. Die Tomaten sind am besten, wenn sie nicht größer als eine Pflaume sind. Größere Früchte werden halbiert oder geviertelt. Jede Größe wird für sich behandelt. Zunächst gibt man die grünen Tomaten in kochendes Wasser, läßt gut durchkochen und schüttet sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Auf 3 kg Tomaten rechnet man 1 l guten, reinen, 2,5%igen Essig, 500 g Zucker, 8 g ganze Nelken, 10 g ganzen Zimt, 20 g ganzen Ingwer, etwas Zitronenschale, einige Pfefferkörner, 1 Tasse Wasser. Den Essig bringt man zum Kochen und fügt nun den Zucker, die kleingestoßenen Gewürze usw. bei. Das Ganze läßt man einige Zeit zum Ziehen stehen, dann siebt man ab. Die Flüssigkeit bringt man wieder zum Kochen, gibt die Tomaten hinein und kocht sie gut durch. Man füllt dann alles in große Zubindegläser. Nach zwei Tagen gießt man die Flüssigkeit ab, bringt sie zum Kochen, gibt die grünen

Tomaten kurz hinein, sie dürfen nur aufkochen, andernfalls werden sie zu weich, und gibt alles wieder in das Glas zurück. Nach weiteren zwei Tagen gießt man die Flüssigkeit wieder ab und läßt sie sirupartig einkochen. Dann gibt man die Tomaten wieder hinein, kocht sie auf und füllt alles in die Gläser. Nach dem völligen Erkalten des Inhalts verschließt man die Gläser mit Einmachhaut.

Federfressen des Geflügels

Das Fressen von Federn beim Geflügel ist eine Unart, der man nur selten mit Erfolg beikommen kann. Die Ursache ist doch meistens darin zu suchen, daß die Hühner zu wenig Auslauf und dadurch Mangel an tierischen Nahrungsstoffen haben. Dies ist besonders viel bei Landhuhnschlägen der Fall. Begünstigt wird das Federfressen auch durch Langeweile, Ungezieferbefall, Hautjucken, einseitige Nahrung und sehr hohe Körnergaben. Die Lust zum Fressen von Federn kann aber auch andere Ursachen haben. So kommt es oft vor, daß während der Zeit des Federwechsels der älteren Hühner Jungtiere ausgefallene Federn erwischen und auf die Unart des Federfressens kommen. Man achte also streng darauf, daß die den Alttieren ausfallenden Federn nicht im Laufplatz liegenbleiben, sondern entfernt werden. Tiere, die man bei der Unart des Federfressens beobachtet, sind sofort einzeln zu halten, da sonst nach und nach alle anderen Tiere angesteckt werden und dem Übel nicht mehr beizukommen ist. Man achte hier besonders auch darauf, welche Tiere den anderen die Federn ausrupfen. Ist durch Einzelabsonderung solcher Tiere dem Übel nicht beizukommen, ist ein Abschlachten derselben ratsam. Abgesonderte Tiere müssen viel tierische Nahrung, Gewürm usw. bekommen. Durch möglichst öfteres Füttern der Hühner mit tierischer Nahrung kann das Federfressen überhaupt vermieden werden. Tieren, welchen Federn ausgerupft wurden, muß man die Wunden mit einer Salbe einreiben, die aus 100 Gramm Vaseline und 4 Gramm Kreosol oder Karbolsäure hergestellt wird. Wenn größere Tiere ihre Federschwänze verlieren, so muß dies nicht unbedingt auf die Unart des Federfressens zurückzuführen sein. Bei Alttieren kann es sich hier um einen ganz natürlichen Vorgang während des Federwechsels handeln, der meistens im August oder September beginnt und in manchem Jahr stärker oder schwächer in Erscheinung tritt. In der Mauserzeit ist die Verfütterung von Sonnenblumenkernen sehr zu empfehlen, da dadurch der Federwechsel beschleunigt wird.

Ein Versuch, dem Trinkwasser „Avisanol" zuzusetzen, kann nichts schaden.

Natürlich schlank:

- Ohne Hungerkur!
- Ohne eintönige Diät!
- Auf natürliche Weise!
- Auf unschädliche Weise!
- Durch Pflanzenstoffe!
- Durch Entschlackung!
- Durch günstige Wirkung auf Stuhlgang und Wasserhaushalt des Körpers!

Fragen Sie Ihren Apotheker oder Drogisten nach den

minus

Schlankheits-Dragées

Orig.-Packung zu DM 2.50 und DM 4.35

Erfahrung + Fortschritt das ist Miele

Aus gutem Grund entscheiden sich die meisten Frauen für Miele: Miele bedeutet Qualität bis ins letzte Detail – Miele ist Fortschritt, der sich bewährt auf Grund der jahrzehntelangen Miele-Erfahrung.

Miele-Waschmaschinen für jeden Haushalt, für jeden Geldbeutel

Miele-Waschmaschinen werden allen Ansprüchen gerecht: Für jede Familiengröße, für jeden Geldbeutel bringt Miele eine Waschmaschine „wie nach Maß". Vom Standard-Modell bis zur Vollautomatic – Miele ist technisch unübertroffen.

Miele macht's der Hausfrau leichter

Eigene **Miele** Verkaufsstellen in · Zürich, Limmatstr. 73 · Salzburg 2, Haydnstr. 4 · Brüssel, 34, Bd. de Waterloo
Rotterdam, Goudsesingel 92 · Mielewerke AG, Gütersloh

Gesundheit
Gymnastik
Kosmetik

Harnfarbe stets beachten!

Zwei Dinge trüben sich beim Kranken: A — der Urin, B — die Gedanken. So steht's bei Eugen Roth. Doch sollte man das Dichterwort nicht zum medizinischen Dogma erheben. Denn die Trübung des Urins ist kein verläßliches Krankheitssymptom. Wenn beispielsweise der Harn, der bei Körperwärme noch klar erscheint, nach dem Erkalten trüb wird, so hat dies nichts zu bedeuten, weil eine solche Trübung gewöhnlich durch bestimmte Phosphorsalze verursacht wird, die in der Wärme gelöst bleiben, während sie in der Kälte ausfallen. Wenn der Urin nach längerem Dursten, bei fieberhaften Zuständen oder nach starkem Schwitzen orangefarben bis rötlichbraun wird, so hängt dies mit seiner starken Konzentration zusammen und ist ebenfalls kein krankhaftes Zeichen.

Zeigt der Harn aber von Anfang an eine milchigweiße Trübung, so besteht der Verdacht, daß diese durch eine eitrige Erkrankung der Harnwege verursacht wurde. Auch eine rote, dunkelbraune oder gar schwärzliche Verfärbung sollte nicht auf die leichte Schulter genommen werden, sofern nicht nachzuweisen ist, daß Medikamente, wie Pyramidon, Prontosil, Antifebrin, Istizin (Abführmittel) oder Teerpräparate (auch wenn sie auf die Haut geschmiert wurden), die Verfärbung verursacht haben. Denn eine Rotfärbung des Harns wird nicht selten durch Blutbeimengungen ausgelöst und ist für den Arzt immer ein Grund, intensiv nach einer eventuell vorhandenen Blutungsquelle zu forschen. Eine dunkle bierbraune Farbe ist oft durch eine krankhafte Vermehrung der Gallenfarbstoffe im Urin bedingt und gilt als ein wichtiges diagnostisches Zeichen, mit dessen Hilfe der Arzt manchmal ein Leberleiden erkennen oder wenigstens vermuten kann, noch bevor Gelbsucht oder andere Anzeichen einer gestörten Leberfunktion nachweisbar sind.

Da der Laie vielfach nicht entscheiden kann, ob eine Trübung oder auffällige

Verfärbung des Urins ein harmloser Nebenbefund ist oder vielleicht die Begleiterscheinung eines ernsthaften Leidens, gibt es im Zweifelsfall nur eine Empfehlung: Den Arzt um Rat fragen.

Der Schluckauf

Im allgemeinen ist der Schluckauf nicht gefährlich und verliert sich nach kurzer Zeit von selbst. Es gibt aber auch Formen, die lebenbedrohend werden können, da der Schluckauf wochenlang andauert.

Beim Schluckauf wird durch Reizung des Brust- und Bauchfelles reflektorisch, d. h. auf einer vom Willen nicht beeinflußbaren Nervenbahn, das Zwerchfell plötzlich krampfhaft zusammengezogen. Da eine Reizung an jedem Punkt des Reflexweges, der sich über das Rückenmark bis in das Gehirn zieht, den Schluckauf auslösen kann, bestehen viele Möglichkeiten für seine Entstehung: Entzündungen an Brust- und Bauchorganen, mechanischer Druck der Hals- und Brustwirbelsäule, zentrale Nervenleiden usw. Meist ist aber die Sache harmloser und die Ursache in einer Magenüberfüllung oder im Luftschlucken beim Essen, Trinken oder Sprechen zu suchen. Es ist kein Wunder, daß es bei so vielfachen Ursachen auch zahlreiche Bekämpfungsmethoden gibt. Als einfachste Möglichkeiten gelten das Anhalten der Luft, Trinken von kohlesäurehaltigem Wasser oder Eiswasser in kleinen Schlucken, Druck auf die Augäpfel, Reizung der Nasenschleimhaut zu wiederholtem Niesen oder Lutschen eines in Essig getauchten Zuckerwürfels. Eine einfache Methode ist folgende: Zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt man beide Ohrläppchen und zieht sie nach unten. Mit den Mittelfingern drückt man kräftig auf die Gehörgänge gleich hinter den Backenknochen. Eine zweite Person reicht ein Glas Wasser, das man in ganz langsamen Schlucken trinkt. Häufiges Auftreten des Schluckaufs ist nicht nur lästig, sondern kann auch die Ankündigung oder Begleitung eines anderen Leidens sein. Der davon Betroffene sollte deshalb den Arzt aufsuchen.

Das Gewicht einer vollen Einkaufstasche

gehört immer auch dazu, wenn man von den tausend täglichen Wegen der Hausfrau spricht. Welch ein Riesenpensum für die Füße!
Um so größeres Interesse wird deshalb dieses SEMLER-Modell finden, dessen seitliche Gummizüge selbst in schwierigen Fällen für einen guten Sitz sorgen. Seine elegante Note erhält dieser Pumps durch das verarbeitete Savona-Calf, ein modernes Rauhleder mit Schreib-Effekt.

Der Fuß hat Ruh' im Semler Schuh

Probieren Sie auch einmal unsere anderen Spezialformen. Wir nennen Ihnen gerne solche Fachgeschäfte, die SEMLER-Schuhe führen.

Schuhfabrik CARL SEMLER Pirmasens/Pf.

Rote Äderchen

Nicht alle Frauen, die wir ob ihrer rosigen Wangen heimlich bewundern, sind aber in Wirklichkeit darum zu beneiden. Dieses „rosige Aussehen" kann unter Umständen direkt ungesund sein, wenn es sich nämlich dabei um lauter rote, geplatzte Äderchen handelt. Aber sind sie einmal da, kann man sie schwer wieder wegbekommen.

Wie entstehen nun solche geplatzten Äderchen? Sie können vielerlei Ursache haben. Vielleicht sind sie Anzeichen von Sekretions-Leber-Stoffwechsel-Störungen; auch Blutdruckveränderungen können schuld sein, und es wäre gut, einmal einen Arzt zu konsultieren, um die Ursache feststellen zu lassen, wenn man bemerkt, daß die Haut solche Schäden aufweist. Allerdings können diese geplatzten Äderchen auch angeboren oder vererbt sein. Bei diesen „geplatzten Äderchen" handelt es sich in Wirklichkeit um sehr feine, direkt unter der Haut liegende Venen, die als rote Strichelchen erscheinen. Starke Temperaturunterschiede können sie hervorrufen. Man soll daher im Sommer keinesfalls das sonnenheiße Gesicht in eiskaltes Wasser tauchen, es ungeschützt Staub, Wind und Kälte aussetzen und auch vermeiden, nach einem Spaziergang in klirrender Kälte sofort an den heißen Kachelofen zu laufen. Auch soll der Genuß von starkem Kaffee, Alkohol und scharf gewürzten Speisen sehr eingeschränkt werden.

Vor allem aber muß man die empfindliche Gesichtshaut stets durch eine gute Creme schützen, am Tage mit einer Mattcreme, in der Nacht mit einer Fett- oder Nährcreme. Wirksam gegen die unerwünschten Äderchen ist auch eine regelmäßige Pflege mit Ichthyolsalbe, sehr dünn aufgetragen. Man kann die Äderchen auch von einem Hautarzt durch eine Elektroverödung oder eine Kohlensäure-Schnee-Behandlung schließen lassen. Auf Gesichtsdampfbäder muß man verzichten, ebenso auf heiße Gesichtskompressen, kräftige Massagen und alkoholhaltige Gesichtwasser.

Hat sich die Hautschädigung — als solche müssen wir die Äderchen bezeichnen — noch nicht weit ausgebreitet und befindet sie sich noch im Anfangsstadium, sollte man es mit einem alten Hausmittel versuchen. Dabei wird regelmäßig jeden dritten Tag ein großes Bund Petersilie fein geschnitten, in zwei Mullsäckchen gefüllt (für jede Kompresse saubere Säckchen nehmen), diese auf die Äderchen gelegt und eine halbe Stunde liegen gelassen.

Ein Tiefpunkt

den jeder kennt und fürchtet, ist der Schmerz. Kopfweh, Frauenschmerzen, Rheuma beeinträchtigen Schaffenskraft und Lebensfreude. Ein Lebenskünstler pflegt dann zu Melabon zu greifen. Mit wenig Wasser oder im Mund kurz erweicht und mit viel Flüssigkeit genommen, gleitet Melabon mühelos und befreit rasch und wirksam vom Schmerz. Der Tiefpunkt wird überwunden durch

Melabon
in der Kapsel.

Für besondere Qualität bürgt dieses Zeichen!

Alle Hauskleider und Schürzen aus DELCRONA weisen neue Eigenschaften auf:
Durch ein Spezialverfahren sind DELCRONA-Stoffe hochgradig schmutzabweisend, dadurch wäscht man sie viel weniger . . . und trägt sie viel länger! Sie laufen unter Garantie nicht ein, auch nach der Wäsche behalten sie ihre ausgezeichnete Paßform.
Das vielfältige Angebot modisch buntbedruckter Modelle wird auch Sie begeistern. Lassen Sie sich die neuesten Schürzen im Fachgeschäft und in bekannten Warenhäusern zeigen!

Entdecken auch Sie Ihre Vorliebe für

Delcrona SANFOR

Kleiner Kursus zur Vorbeugung und Bekämpfung von Erkältungskrankheiten!

1. Folge

Ja, diese Erkältungskrankheiten! Sie nehmen in Herbst-, Winter- und Frühjahrszeiten kein Ende, und irgendwann droht es jedem — ob jung, ob alt —, daß er sich eines Tages infiziert. Es braucht nicht gleich eine Grippe zu sein — „asiatisch" oder „spanisch!" —, auch die gewöhnlichste Erkältungskrankheit — ein Schnupfen, ein Husten, eine Bronchitis — kann einem viel zu schaffen machen.

Soll man nun resignieren, „weil es einen ja doch eines Tages erwischt", oder kann man etwas dagegen machen?

O ja, man kann sogar sehr viel dagegen und für sich tun, und wir möchten Sie darum gern beraten und Ihnen helfen, Erkältungskrankheiten vorzubeugen oder diese — falls Sie doch irgendwo angepustet oder davon „gepackt" wurden — in ihren Anfängen zu bekämpfen.

Daß dies möglich ist, beweist eine ganze Reihe von Menschen, die trotz aller Zivilisationsschäden, denen wir alle ausgeliefert sind, nie oder höchst selten erkältet sind. Wissen Sie, nach welcher alten Regel diese Menschen handeln? Es ist ein einfaches ärztliches Rezept aus dem Anfang des 19. Jahrhunderts:

„Man soll sich jeden Tag erkälten,
dann erkältet man sich nie!"

Damit ist in kurzen Worten schon das Wichtigste gesagt: Die Grundregel für eine Vorbeugung und Bekämpfung von Erkältungskrankheiten ist: die Abhärtung.

Aber auch sonst haben wir noch allerlei gute Ratschläge für Sie bereit, die wir Ihnen in unserem „Kleinen Kursus" verraten wollen. Wir bringen sie Ihnen in zwei Folgen.

1. Kalte Abreibungen als Abhärtungsmittel!

Führen Sie täglich morgens oder abends — bei Erkältungsgefahr auch zweimal täglich — eine kalte Abreibung durch! Nehmen Sie dazu ein möglichst rauhes Handtuch, eine Luffagurke oder eine rauhe Badebürste (für den Rücken mit langem Stiel), tauchen Sie diese immer wieder in kaltes Wasser und bearbeiten Sie Ihren ganzen Körper damit wie folgt:

1. Arme:

Beginnen Sie immer bei den Händen, reiben Sie zuerst die Innenseiten, dann die Außenseiten — erst links, dann rechts — und streichen Sie tüchtig bis zu den Schultern hinauf!

2. Hals:

Legen Sie das Handtuch um Ihren Hals herum, fassen es mit beiden Händen an seinen Enden. Ziehen Sie so kräftig hin und her, bis Sie eine gute Durchblutung an dieser Stelle verspüren.

3. Brust und Bauch:

Brust und Leib sollten Sie besonders kräftig reiben! Bearbeiten Sie erst die eine Brust, dann die andere, zuletzt den Bauch in kreisenden Bewegungen oder in Strichen auf und ab.

4. Rücken:

Fassen Sie das Handtuch an seinen Enden mit je einer Hand. Schwingen Sie es so schräg über den Rücken, so daß es von einer Schulter schräg über den Rükken hinab zum Gesäß verläuft. Ziehen Sie so das Tuch kräftig auf und ab und wechseln Sie die Seiten!

5. Beine:

Die Beine bearbeiten Sie zuerst an der Außen-, dann an der Innenseite, wie bei den Armen von unten nach oben.

6. Füße:

Reiben Sie von den Fußspitzen aus nach oben, vor allem die Fußsohlen besonders kräftig! Sie werden eine gute Durchblutung dann sehr schnell spüren.

Wenn Sie es sich zeitlich leisten können, gehen Sie nach der Abreibung noch kurz ins Bett, ohne daß Sie sich vorher abtrocknen. Das Bett wird vorher mit einem Badetuch abgedeckt. Sonst reiben Sie den ganzen Körper mit einem anderen Tuch völlig trocken!

Liebling der Nachbarschaft

Kurt ist zu jedem freundlich, höflich, hilfsbereit. Immer sieht er gepflegt aus. Kein Wunder, er kommt ja aus einem „Penatenhaus". Schon von seiner Geburt an bewahrte ihn Mutti mit der Penatencreme vor dem schmerzhaften Wundliegen und ließ ihn so zu einem gesunden und immer fröhlichen Jungen heranwachsen. Aber auch später half ihm die Penatencreme. Kaum zeigten sich irgendwelche Hautschäden, sofort nahm Mutti die Penatencreme zur Abhilfe. Penatencreme, Dosen von 50 Pfg. an, in allen Apotheken und Drogerien.

PENATEN *Creme*

ABC ÜBER GESUNDHEITSKUNDE UND GESUNDHEITSREGELN

21. Folge

Gallensteine

Es sind dies Steinbildungen, die sich häufig in der Gallenblase, seltener in den Ausführgängen der Leber bilden. Sie bestehen aus Kalk, Cholesterin und Gallenfarbstoff. Ihre Größe kann sehr verschieden sein und schwankt zwischen der Größe eines Grießkorns und der einer Nuß. Die Farbe ist braun oder schwarzgrün, ihre Oberfläche ist bald rundlich, bald fazettenartig. Gallensteine kommen am häufigsten zwischen dem 30. und dem 50 Lebensjahr vor. Das weibliche Geschlecht wird drei- bis fünfmal so häufig befallen wie das männliche.

Gallensteinkolik

Die G. wird ausgelöst durch krampfhafte Zusammenziehung der Muskeln des Ausführganges der Gallenblase. Es wird dabei von dem Organismus versucht, den Stein in den Darm zu pressen. Dies ist ein äußerst schmerzhafter Vorgang. Er wird vor allem im rechten Oberbauch empfunden und strahlt bis in die rechte Schulter aus. Daneben treten Übelkeit und heftiges Erbrechen auf. Der Anfall kann mehrere Stunden, ja Tage dauern. Bei längerer Dauer klemmt sich unter Umständen der Stein so ein, daß der Galleabfluß gesperrt ist. Dann tritt der Gallenfarbstoff in das Blut über und verursacht Gelbsucht wie beim Gangverschluß infolge von Schwellung.

Die Behandlung der G. besteht in absoluter Bettruhe. Auch darf man keine Nahrung zu sich nehmen. Auf den rechten Oberbauch sind feuchte, warme Umschläge zu machen. Bei schweren Anfällen muß ein Arzt zugezogen werden. Die rasenden Schmerzen können meist nur durch schmerzstillende Einspritzungen behoben werden. Zäpfchen, die der Kranke gleich beim Auftreten eines Anfalls zur Schmerzlinderung verwenden soll, werden oft verschrieben.

Eine besondere Diät ist unerläßlich. Fette und fetthaltige Speisen sind zu meiden, ebenso Obst, das kleine Kernchen enthält (Himbeeren). Aufregungen können leicht einen Anfall auslösen.

An häufigen Koliken leidende Patienten sind zu operieren. Man kann die Steine allein oder die ganze Gallenblase entfernen, je nach Lage des Falles. Nach Herausnehmen der Gallenblase ergießt sich die Galle fürderhin direkt von der Leber durch den Gallengang in den Darm, ohne allerdings vorher eingedickt oder gespeichert zu werden.

Gänsehaut

Die Haut ist mit feinen Härchen bedeckt. Am Grunde jedes Härchens befindet sich ein kleiner Muskel, der es aufzurichten vermag. Bei Kälte oder einfachem Reiben ziehen sich die Muskeln zusammen und richten die Haare auf. Dadurch entsteht das Bild von der „Haut einer Gans".

Gaumen

Die Scheidewand zwischen Mund- und Nasenhöhle bezeichnet man als Gaumen. Er wird gebildet von den Gaumenfortsätzen des Oberkiefers und den waagrechten Teilen des Gaumenbeins, die von einer fest anliegenden Schleimhaut überzogen sind. Von dem hinteren Ende des sogenannten harten Gaumens hängt schräg nach unten eine häutige muskulöse Platte herab (weicher Gaumen), die im Zäpfchen endigt. Das Gaumensegel geht in zwei Falten über (Gaumenbögen), zwischen denen die beiden Gaumenmandeln liegen.

Gebärmutterkrebs

Der Gebärmutterkrebs ist nicht eben selten. So erkranken allein in Deutschland jährlich über 50 000 Frauen an G.

Er macht sich meist durch unregelmäßige Blutungen mit gelegentlichen Schmerzen, durch Ausfluß usw. bemerkbar. Bei den geringsten derartigen Anzeichen muß ein Arzt zugezogen werden.

Der G. ist heute bereits heilbar. Voraussetzung ist jedoch, daß er früh erkannt wird und rechtzeitig ärztliche Maßnahmen eingeleitet werden. (Operation, Bestrahlung.) In vielen Städten werden Vorbeugungsmaßnahmen durchgeführt, hierbei steht es allen Frauen frei, sich jährlich kostenlos untersuchen zu lassen. Diese Vorsichtsuntersuchungen ermöglichen eine rechtzeitige Erkennung der sogenannten Frühfälle.

Das cholesterinfreie Diätspeiseöl für die moderne Küche, für Leber-, Galle-, Magen-, Darm-, Herzkranke, gegen Adernverkalkung
Dr. Frandels VITAMINÖL
zum Kochen, Braten, Backen, Dünsten, für Salate und Rohkost

Warum «goldrichtig»?

Es ist schon beinahe sprichwörtlich,
daß man mit GOLD-ZACK «goldrichtig» kauft.
GOLD-ZACK Gummiband und GOLD-ZACK Damen-
und Kinderstrumpfhalter werden in mehreren günstigen
Preislagen geliefert – immer in echter GOLD-ZACK
Qualität und sparsam im Gebrauch, denn es ist immer

GOLD-ZACK - das Gummiband, das lange hält!

GOLD-ZACK-WERKE · VILLBRANDT & ZEHNDER AG. · WUPPERTAL-ELBERFELD

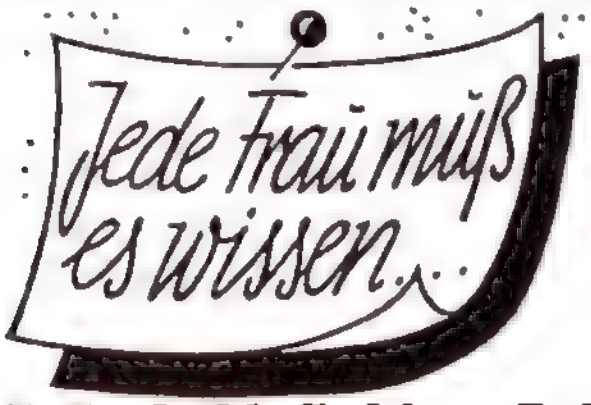
Kind und Erziehung

Kosenamen

Es ist so niedlich, das kleine Menschlein, wenn es so rosig, nur einige Wochen oder Monate alt, in seinem Bettchen liegt — da muß man schon einen Kosenamen anwenden, wenn man es anredet! Und so kommen dann die zahllosen Mausis, Puppis, Herzchen, Bubis und Mädis als Rufnamen zustande, die später so unendlich schwer auszumerzen sind und immer wieder über die richtigen Namen triumphieren. Sind die Kinder noch ganz klein, so mag ein Kosename eine kurze Zeit gestattet sein, zumal sie sich in ihrem Kauderwelsch oft selbst einen drolligen Namen zulegen. Aber die Mutter sollte doch so bald als möglich das Kind bei seinem richtigen Namen rufen, ehe der Kosename zu fest eingewurzelt ist. Auch sollten alle Verniedlichungen wegfallen; die Mimis, Tinis, Ollis, Hansis und all die anderen hundert Variationen, klingen sie denn besser oder drücken sie mehr aus als die schönen deutschen Namen, wenn man diese voll ausspricht ohne ein „lein" oder „chen" am Ende? Elisabeth, Ursula, Katharina, Mathilde, Hildegard — wie klangvoll sind diese Namen und erinnern zudem an große Frauen der Geschichte! Ludwig, Johannes, Lothar, Michael, klingt das nicht besser als Bubi, Männe, Micherl? Namen, die ihren Trägern oft zu ihrem eigenen Ärger bis ins Mannesalter anhaften und sogar zuweilen von unverständigen Bräuten in kindischer Spielerei mit in die Ehe übernommen werden!

Auch mit ausländischen Namen soll man bei der Auswahl sehr vorsichtig sein: Oft tragen Menschen wirklich schwer an einem Namen, der gar zu anspruchsvoll ist und gar nicht zu ihnen paßt. Wie peinlich ist es, wenn man seine Tochter Mary, Maud oder Madeleine nennt, oder den Sohn Jean oder Louis oder Jack, und niemand weiß, wie man die Namen eigentlich richtig ausspricht. Bei der Bestimmung des Namens bei Neugeborenen sollten die Eltern sich zuvor vergewissern, ob Vor- und Familienname zusammenpassen.

Ganz ausgefallene Namen, oft dem Zeitgeschehen entsprungen und später ihren Sinn verlierend, sollten ganz unterbleiben, wie z. B. Bringfriede und Waldegunde. Damit gibt man sein Kind nur der Lächerlichkeit preis! Am besten wählt man einen der vielen einfachen, wohlklingenden Namen für sein Kind und läßt sich auch nicht von den Modenamen allzusehr beeinflussen.



Ihre Angst vor den „kritischen" Tagen ist unbegründet, ... denn das krampflösende und normalisierende

FRAUEN-ELIXIER

aus ausgesuchten „Frauen"-Kräutern, beseitigt zuverlässig und auf natürliche Weise alle unangenehmen Begleiterscheinungen. Flasche für DM 4,45 nur in Apotheken.

Kräuterpfarrer Künzle GmbH., Freiburg/Br.

Unser Magenfahrplan für das Kleinkind

Sobald die Milchflasche nicht mehr die Hauptsache ist, erhebt sich für die junge Mutter die Frage nach der richtig zusammengestellten Ernährung ihres Kindes. Immer nur Mehl-, Grieß- oder Reisbrei soll es nicht sein; denn er macht lediglich dick, ohne zu kräftigen.

Der junge Organismus braucht Aufbaustoffe, Mineralsalze und Vitamine. Diese bietet man am besten in Form von Obst- und Gemüsebrei mannigfacher Art und in Form von Säften und Früchten. Damit der kleine, meist noch zahnlose Mund und der aller schwerer Verdauungsarbeit ungewohnte Magen nicht streiken, gibt man die Nahrung — zumindest während der ersten Zeit — breiartig; dabei kann man sie auch beliebig mischen.

Zum Zerkleinern von festerem Gemüse oder von Obst verwendet man den Fleischwolf, für zarte Früchte nimmt man eine Glasreibe und zum Auspressen von Obst- oder Gemüsesäften eine Presse.

Manche Gemüsearten werden zweckmäßig roh aufgerieben, dazu gehören vor allem Karotten, von denen man dunkle, süße Sorten wählt. Spinat, Mangold oder zarter Kopfsalat werden kurz gebrüht und dann feingehackt oder mit einem Mixgerät püriert. Blumenkohl wird weichgekocht und hierauf gehackt oder zerdrückt. Man kocht den Gemüsebrei mit 5—10 g Butter einige Minuten auf und bindet ihn mit 1 Eßlöffel Semmel- oder Zwiebackbröseln. Ebenso kann man auch eine kleine Mehlschwitze bereiten, der man etwas Milch oder Rahm, eine Prise Zucker und nach Belieben etliche Tropfen vitaminreichen Zitronensaft beifügt. Das Gemüse muß zart und weich schmecken, damit es die Kinder gern essen.

Um festzustellen, ob man mit der Ernährung auf dem richtigen Weg ist, empfiehlt es sich, das Kleinkind häufig zu wiegen. Wer eine Laufgewichtswaage besitzt, braucht nur eine sogenannte Baby-Waagschale dazuzukaufen; sie wird an Stelle der normalen Waagschale aufgesetzt. Damit das frisch gebadete Kind nicht mit dem kalten Metall in Berührung kommt, legt man ein vorgewärmtes Handtuch auf die Waage. Das

Gewicht wird dann immer auf einer Tabelle eingetragen, dadurch hat man stets eine gute Kontrolle und kann Auskunft geben, wenn das Kind dem Arzt oder in der Mütterberatungsstelle vorgezeigt wird.

Sehr beliebt sind folgende Mischbreie und Süppchen:

Roher Bananen-Apfel-Brei: 1 Banane und 1 Apfel werden auf der Glasreibe feingerieben. Man gibt etliche Weizenflocken oder auch Haferflocken darunter und süßt nach Belieben mit Honig. →

Die ersten Zähnchen
Ihres Kindes
kommen leicht und völlig beschwerdefrei bei Anwendung von
Dentinox

Millionenfach erprobt und bewährt, es verhütet zuverlässig Schmerzen und Entzündungen. Eine wirkliche Hilfe für Mutter und Kind! Packung 2.25 DM.
Auch in der Schweiz erhältlich.

PIELETTA-Mütter sind stolz,

wenn sie ihren Liebling in einem echten PIELETTA-Bettchen vorstellen können. Die echten PIELETTA-Kinderbetten sind nämlich nicht nur gesundheitsförderlich, hygienisch und unfallsicher, sondern sehen auch besonders elegant und schmeichelnd aus. Dabei kosten sie nur eine Kleinigkeit!

Pieletta

Gutschein R

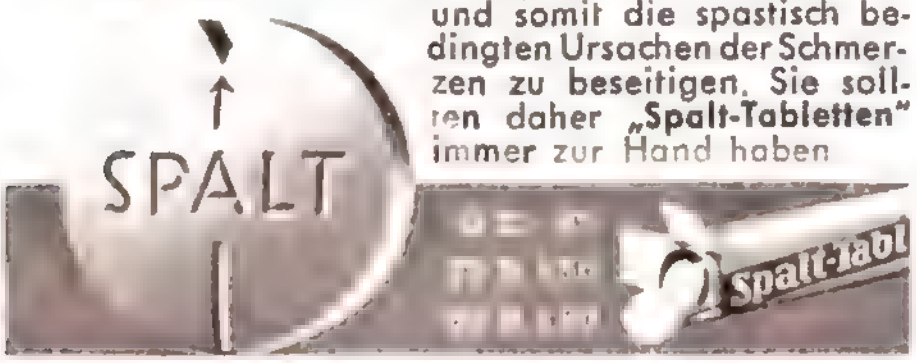
An das Pieletta-Werk Gebr. Piel KG
Steinhagen/Westf.

Senden Sie mir völlig unverbindlich den Bildprospekt über die neuen Pieletta-Kinderbetten.

Name: ____

Anschrift:

macht mir sehr zu schaffen. Sie tritt so unerwartet und anfallweise auf und ist überaus schmerzhaft. Dadurch wird man zu jeder Arbeit unfähig und kann keinen klaren Gedanken fassen.
Diese sehr heftigen Schmerzen, die in der Bahn eines empfindlichen Nerves auftreten, können oft sehr wirksam mit 1—2 **„Spalt-Tabletten"** bekämpft werden. **„Spalt-Tabletten"** enthalten u. a. Phenylglycolsäurebenzylester, der nach einem ganz besonderen Verfahren hergestellt wird. Dieses Herstellungsverfahren ist durch zwei Patente DBP Nr. 916 467 und 1 005 948 geschützt. Benzylester hat die Eigenschaft die verkrampften Gefäße zu lösen und somit die spastisch bedingten Ursachen der Schmerzen zu beseitigen. Sie sollten daher **„Spalt-Tabletten"** immer zur Hand haben



Roher Karotten-Apfel-Brei: Eine große Karotte oder gelbe Rübe reibt man mit einem Apfel samt Schale auf und gibt 1 Eßlöffel Semmelbröseln und 1 Teelöffel Honig dazu. Man kann den Brei mit etwas Milch verdünnen.

Milchbrei mit rohem Apfelmus: In 1/4 l Milch kocht man einen gehäuften Teelöffel Stärkemehl (Gustin oder Mondamin) ein und gibt 1 Teelöffel Zucker und 1 kleine Prise Salz dazu. Unter diese Masse fügt man 1—2 rohe, auf der Glasreibe geriebene Äpfel. Wenn man die geriebenen Äpfel unter den heißen Brei mischt, bleibt er schön weiß.

Gekochter Gemüsebrei: In 150 g Milch oder Milchwasser kocht man 1 gehäuften Kaffeelöffel aufgelöstes Stärkemehl (Mondamin oder Gustin) ein und gibt 150 g Brei von weichgekochtem Spinat oder Blumenkohl oder Karotten darunter. 5 g Butter und eine kleine Prise Zucker vervollständigen das gern genommene Gericht.

Kartoffelbrei mit Gemüse: 1 Tasse voll frisch bereiteten Kartoffelbrei untermischt man mit 1 Tasse gekochtem zerdrücktem Blumenkohl oder mit gekochtem und gehacktem Spinat oder gekochten, geriebenen Karotten. Man gibt 1 Stückchen Butter und je eine kleine Prise Salz und Zucker dazu.

Sonntagssüppchen: Einige gekochte gelbe Rüben werden fein zerdrückt und mit zerbröckelten Zwiebackscheiben, 1 Teelöffel Honig und dem Saft von einer Orange vermischt.

Obstbrei: 2 Äpfel werden auf der Glasreibe gerieben und mit dem Saft von einer Orange, geriebenem Zwieback, 1 Löffel Honig und etwas Zucker verrührt.

Schokoladesuppe: In 1/2 l Milch kocht man ein Gemisch von 2 Eßlöffel Kakao, 1 Eßlöffel Stärkemehl (Mondamin oder Gustin) und 2 Eßlöffel Zucker ein. Man richtet die gut durchgekochte Suppe mit Zwiebackstückchen an.

Schaumbrei: 1/2 Päckchen Puddingpulver (Mandel, Zitrone, Vanille usw.) kocht man in 1/4 l Milch ein, schlägt 1 Eiweiß steif und gibt es mit kleinsten Apfelstückchen oder zarten Beeren unter den Pudding, der dann kalt gestellt wird.

Ich bin immer quietschvergnügt

Ich sage Ihnen: mein Leben ist einfach herrlich. Besonders, wenn Papi nach Hause kommt und mit mir spielt. Sie sollten mich mal hören, wie ich dann vor Vergnügen quietsche. Es könnte den ganzen Abend so weitergehen. Doch wenn meine Zeit da ist, bekomme ich mein Fläschchen, und danach geht es ganz schnell ins Bett.
So müssen Babys sein: kerngesund und quicklebendig. Mütter, die das wissen, ernähren ihr Kind mit ALETE-FRÜHNAHRUNG. Und von 4-5 Lebensmonaten an wählen sie ALETEMILCH. Diese gebrauchsfertigen ALETE-Säuglingsnahrungen sind der jeweiligen Altersstufe und den körperlichen Bedürfnissen des Babys angepaßt.

Das Beste, was ein Baby braucht –

alles in Alete

Ein guter Rat: Für Ihr Baby gibt es fünf Sorten Beikost von ALETE – Spinat, Karotten, Mischgemüse, Leberreis, Früchte –, die eigens für das Baby geschaffen wurden und das ganze Jahr hindurch in gleicher Güte zu haben sind.

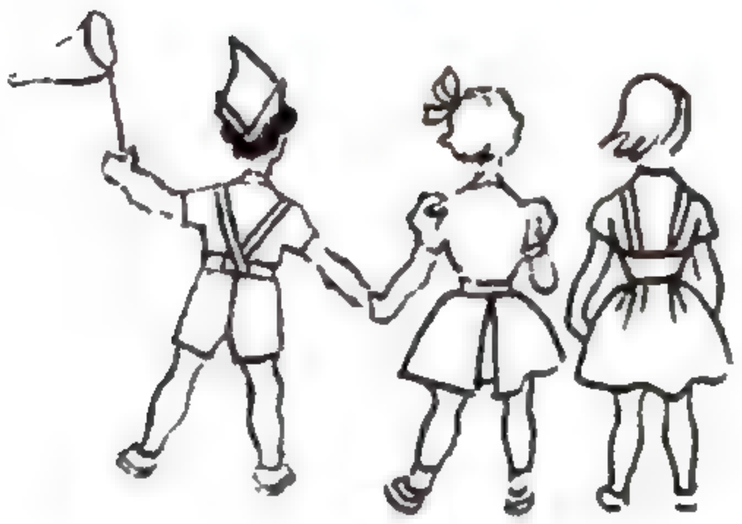
Für werdende Mütter

Nr. 337
Gr. 42/46 DM 2.25

Nr. 338
Gr. 44/48 DM 2.25

Nr. 339
Gr. 40/44 DM 2.25

...nach Kleinkindern



Nr. 340
Für 1—2 Jahre DM 1.75

Nr. 341
Für 1—2 Jahre DM 1.75

Nr. 342
Für 2—3 Jahre DM 1.75

Beachten Sie bitte, daß unser Schnittmusterbogen vierteljährlich (Januar, April, Juli und Oktober) erscheint. Auf ihm sind alle Modelle lt. besonderem Hinweis auf den Modeseiten in den unterstrichenen Größen verzeichnet. Für die nicht unterstrichenen Größen erhalten Sie Einzelschnitte zu angegebenen Preisen. Bestellungen sind zu richten an „ACKERMANN-SCHNITTE", Offenburg/Baden, Postfach 29.

Nr. 337 Umstandskleid mit überweitem Kragen, aufgesetzten großen Taschen und breiten Ärmelaufschlägen.

Nr. 338 Umstandskleid, bequeme Jumperform, vorn mit Riegel zum Erweitern.

Nr. 339 Elegantes dreiteiliges Umstandskleid, Jacke mit Schalkragen, breiten Aufschlägen am unteren Rand und an den Ärmeln, Bluse am Halsausschnitt mit Stickerei versehen.

Nr. 340 Knabenanzug mit Trägerhöschen und kurzärmeliger Bluse.

Nr. 341 Mädchenkleidchen mit Faltenröckchen und Blüschen mit Puffärmelchen.

Nr. 342 Mädchenkleidchen, vorn durchgeknöpft, kleines Mieder und Träger, Bluse mit angeschnittenen kurzen Ärmelchen.

Schnittmusterbogen Nr. 24 für diese Modelle liegt dem nächsten Heft bei.

Ein Reißverschluß wird eingenäht!

Er klemmt schon wieder! Der Reißverschluß ist zwar eine großartige Erfindung, aber er nützt sich bei unsachgemäßer Behandlung nach kurzer oder längerer Zeit ab.

Es ist vielfach unbekannt, daß die Dicke des Stoffes die Stärke des Reißverschlusses bestimmt. Für leichte Stoffe, wie Seide, Leinen, Baumwolle, nimmt man einen feingliedrigen, aber für die dicken Wollstoffe einen festen, strapazierfähigen Metallreißverschluß. Einarbeiten wird man ihn so, daß er möglichst wenig auffällt, also entweder unter aneinanderstoßenden Bruchkanten verdeckt oder zwischen Ober- und Untertritt.

Bei aneinanderstoßenden Bruchkanten heftet und bügelt man zuerst den Stoff fadengerade zurück. Eventuell näht man, damit der Verschluß einen festen Halt findet, noch Nahtband an. Danach steppt man die Kante 2 mm breiter als die Zähnchenreihe vor und läßt die Steppnaht in einer seitengleichen Spitze auslaufen. Nun löst man den Reißverschluß und heftet ihn oben an der rechten Seite beginnend bis unten, zieht ihn wieder zu und heftet nun die linke Seite von unten nach oben. Die beiderseitigen Stoffkanten müssen die Metallzähnchen vollkommen decken. Eingenäht wird der Reißverschluß mit einem doppelten Nähseidenfaden und kleinen unsichtbaren Rückstichen. Die Bandkanten versäubert man auf der Rückseite mit Schrägstreifen gegen den Stoff, die unteren Kanten des Bandes mit Schürzstichen.

Etwas komplizierter ist das Einnähen zwischen Ober- und Untertritt. Damit der Untertritt hervorgeholt werden kann, schneidet man bei Neuanfertigung den breiten Nahtrand quer ein. Der Untertritt wird so umgelegt, daß seine Bruchkante glatt gegen die Metallzähnchen stößt. Den Untertritt, der etwa 1½ bis 2 cm übersteht, legt man fadengerade um, heftet und bügelt ihn und steppt ihn etwa 1½ cm breit vor. Man unterheftet die linke Seite des Verschlusses so, daß der Zähnchenrand zwischen der Steppnaht und der Bruchkante liegt. Jetzt erst wird die Steppnaht mit kleinen Rückstichen festgenäht und Uber- bzw. Untertritt versäubert, die obere Kante des Verschlusses in den Rockschlitz gefaßt oder umgeschlagen einige Millimeter unter der Rockbundkante angenäht.

Im übrigen achte man darauf, daß der Reißverschluß einen Rock oder eine Hose nicht enger umschließt als z. B. der Halteknopf, der Hakenverschluß oder der Druckknopf. Er soll das Bekleidungsstück nur sauber schließen und nicht halten. Das würde ihn unnötig beanspruchen und die oberen Zähne bald ausleiern bzw. seine Stoffränder ausreißen.

Täglich 100 Eigenheime

finanzieren wir seit längerer Zeit. Mit Hilfe der Bausparprämie (bis 400 DM im Jahr) kommen auch Sie günstig zu einem eigenen Heim. Verlangen Sie unsere kostenlose Druckschrift 146

Größte deutsche Bausparkasse
GdF Wüstenrot
gGmbH., Ludwigsburg/Württ.

Natürlich –
auch für den Urlaub
ist **Cotton-CORD** ideal!

Überhaupt für Modisches, Modernes,
Derbes und Feines, für Arbeit, Freizeit
und zum Sport:

So ist cotton CORD

Stricken

Mützen für große und kleine Mädchen

Mütze aus Schnellstrickwolle

Material: Etwa 60 g Eßlinger Wolle, Qualität Lazella „Fleco Baby“ 8fach, garantiert filzfrei durch „Muk“-Dekatur, mottenecht. Farbvorschläge: champagner oder silbermöwe (hellgrau). Je 1 Paar Perl-Inox-Tric-Schnellstricknadeln Nr. 4½ und 3½, 30 cm lang. 1 Inox-Wollhäkelnadel Nr. 4.

Technik: Einfachpatent = 1. R.: 1 Rechte, 1 Umschlag, 1 M. abheben. 2. und alle folgenden R.: die abgehobene M. mit dem Umschlag rechts zusammenstr., 1 Umschlag, 1 M. abheben (wie zu einer Linken einstechen).

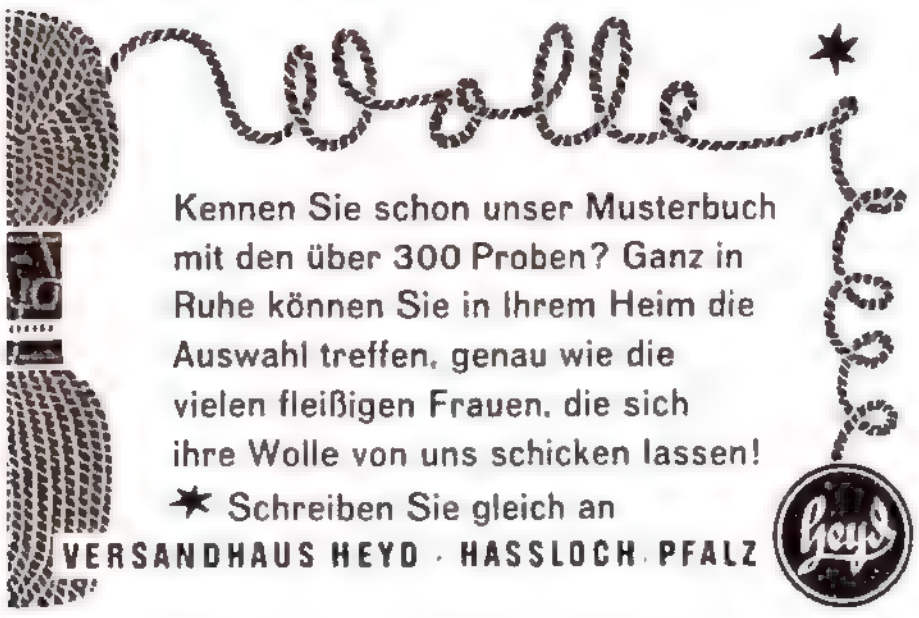
Arbeitsgang: 90 M. mit Nadeln Nr. 4½ anschlagen und 10 cm hoch im Patentmuster arbeiten. Dann mit Nadeln Nr. 3½ 4 cm 1 Rechte, 1 Linke stricken. In der nächsten Reihe 1 Rechte arbeiten, bei den nächsten 3 M. 2 M. abketten, 1 Rechte, 2 M. abketten usw. Noch 2 cm 1 Rechte, 1 Linke arbeiten und dann alle M. fest zusammenziehen. Der untere Rand wird mit 3 R. festen M. auf die nötige Kopfweite eng eingehäkelt, daß die Mützenform entsteht. Dann zusammennähen.

Kindermütze für 8—12jährige

Material: Etwa 75 g Eßlinger Wolle, Qualität „Fleco Perle“ 4fach, 100 % reine Schurwolle, mottenecht, Farbvorschläge: kobaltblau oder hochrot. 1 Paar Perl-Inox-Tric-Schnellstricknadeln Nr. 3½, 30 cm lang.

Technik: Glatte und rauhe (rechte) Maschen.

Arbeitsgang: 122 M. anschlagen u. 1 Rechte, 1 Linke str. Nach 8 R. in folgender Einteilung weiterarbeiten: 1 Randm., 2 Rechte, * 11 Linke, 4 Rechte, ab * wiederholen. Im Abstand von 9 R. vor und nach den glatten Streifen je 1 M. abnehmen, 2 Rechte, * 11 Linke, 4 Rechte, ab * fortlaufend wiederholen. Im Abstand von 9 R. vor und nach den glatten Streifen je 1 M. abnehmen bis 5 linke M. Dann im glatten Streifen die beiden Mittelm. zusammenstricken und weiter jede 4. Reihe die linken M. abnehmen, bis nur noch glatte M. übrig sind, durch diese den Arbeitsfaden ziehen und vernähen. Hintere Naht schließen. Aus dem restlichen Material eine 8—10 cm lange Quaste arbeiten und an die Mützenspitze nähen.



Gestrickte Wagendecke

Fertige Größe: 54×60 cm.

Material: etwa 300 g dicke Sportwolle, 1 Paar Nadeln Nr. 4½ und 1 Rundstricknadel Nr. 4½.

Strickmuster I: 1. R. (Rückseite): rechts. 2. R. (Vorderseite): fortl. 1 M. r., für die folg. M. 1 R. tiefer einstechen und r. abstrikken, so daß auf der Rückseite ein Querfach entsteht. 3. R.: fortl. die gewöhnlich abgestrickten M. r. stricken, bei den übrigen M. das Querfach auffassen und mit der darüberliegenden M. rechts abstricken. 4. R.: fortl. 1 R. tiefer einstechen, 1 M. r. (= zur 2. R. versetzt). 5. R.: wie 3. R. Die 2.—5. R. fortl. wiederholen.

Strickmuster II: Rippen, d. h. wechselnd 1 Rd. rechts, 1 Rd. links.

Maschenprobe: 11 M. = 7 cm.

Arbeitsanleitung: Anschlag 65 M., 50 cm im Strickmuster I, dann mit einer 2. oder 4. Musterr. enden und abketten. Mit der Rundstricknadel aus beiden Schmalseiten je 70 M., aus beiden Längsseiten je 82 M. holen. Die Eckm. mit einem Faden bezeichnen (= die 70. M. von jeder Schmalseite, die 82. M. von jeder Längsseite). Je nach Belieben kann der Rand auch separat gestrickt werden, wofür dann 304 M. anzuschlagen sind. Im Strickmuster II arbeiten, dabei in jeder Rechtsrd. beidseitig jeder Eckm. je 1 M. r. verschränkt aufnehmen. Bei gewünschter Randbreite (am Modell 5 cm) mit einer Linksrd. abketten. Wenn der Rand separat gestrickt ist, diesen mit Überwendlingsstichen dem Mittelstück annähen und dieser Ansatznaht entlang eine Kordel aufnähen.

Klug sein – selbstschneidern!

Kleiden Sie sich individueller und dazu preiswerter - beginnen auch Sie mit dem Selbstschneidern auf der SINGER AUTOMATIC. Ohne große Geldausgaben zaubern Sie auf Ihrer Nähmaschine viele schöne Dinge, mit denen Sie „Staat" machen können. Die automatische Zierstickeinrichtung dieser komfortablen Maschine macht das Nähen leicht und angenehm, sie hilft Ihnen, auch „Ihre" Träume in Taft, Samt und Seide zu gestalten. Die schneidertechnischen Kenntnisse dazu lernen Sie in den neuen SINGER Zuschneidekursen „Modernes Hausschneidern nach Maß". Auskunft und Prospekte erhalten Sie von der SINGER Nähmaschinen Aktiengesellschaft, Abt. 121; Frankfurt am Main, Singerhaus.

SINGER

Die Nähmaschine von Weltruf

Handarbeiten

Neuartige Krimmerarbeit

Material: Wollgarn von abgetragenen Stricksachen oder neues Wollgarn, Stoffunterlage in Größe der vorgesehenen Arbeit, weiche Pappe für die Pappstreifen, Nähfaden.

Arbeitstechnik: Man schneidet Pappstreifen in 2 cm breite, 10 cm lange Streifen. (Bei einiger Übung lassen sich diese schnell schneiden.) Diese Streifen umwickelt man mit dem aufgezogenen Wollgarn von alten Stricksachen oder mit neuem Wollgarn gleichmäßig und straff. Vom Karton darf nichts mehr zu sehen sein. Je reiner das Wollgarn (Schafwolle) ist, desto besser wird auch die Arbeit. Bei dickerem Wollgarn genügt es, wenn man die Pappstreifen zweimal umwickelt, bei dünnerem Wollgarn muß das Umwickeln öfters erfolgen. Am besten ist es, wenn man zuerst einmal einen Probestreifen anfertigt und diesen dann wie vorgeschrieben an beiden Seiten aufschneidet, um festzustellen, wie die verwendete Wolle ausgibt. Selbst kurze Fäden von etwa 15 cm Länge lassen sich noch gut verwerten. Stopfstellen im Gestrick werden einfach herausgeschnitten. Will man ein buntes Muster, muß man Wollgarn in verschiedenen Farben nehmen. Will man zwei Farben in einem Streifen, dann umwickelt man den Pappstreifen zuerst mit einer Farbe und darüber die andere Farbe. Wenn man zwei Farben gleichzeitig wickelt, dann wird der Musterstreifen meliert. Sind die Streifen gewickelt, legt man sie zu dem gewünschten Muster auf der Tischplatte zusammen. Nun näht man die Streifen der Reihe nach, so wie sie auf dem vorgelegten Muster aufgelegt sind, auf die vorgesehene Stoffunterlage auf. Dabei verfährt man so, daß die Naht über die Mitte des Streifens geführt wird (siehe Skizze), die Streifen dürfen also nicht an den beiden Seiten aufgenäht werden, weil nach dem Aufnähen die Wolle an den beiden seitlichen Kanten (siehe Skizze) aufgeschnitten wird. Sind die Kanten beidseitig aufgeschnitten, läßt sich der Pappstreifen entfernen. Es empfiehlt sich, beim Aufnähen zwischendurch die Wollstreifen aufzuschneiden und die Pappe herauszuziehen, das erleichtert die Arbeit.

Anmerkung: Handgestrickte oder mit Strickapparat gestrickte Sachen lassen sich am besten aufziehen bzw. verarbeiten, aber auch Strickkleidung, wie Bleyle, Kübler usw., läßt sich aufziehen und das Wollgarn verwenden. Auch Wandteppiche und Kaffeewärmer lassen sich herstellen. — Auf Wunsch werden solche Arbeiten von unserer Mitarbeiterin gegen entsprechende Berechnung angefertigt. Interessenten geben wir gerne die Anschrift dieser Mitarbeiterin bekannt.

Sicher gehen - die Naht besehen!

Prüfen Sie beim Einkauf modischer Kleinigkeiten, ob die Nähte halten, was der erste Blick verspricht! Die Naht aus Seide bürgt für Eleganz und Haltbarkeit zugleich. Das kleine Röllchen spielt eine große Rolle.

Der Güte wegen-

Gütermann

Gütermann's Nähseide in über 1000 Farben Röllchen 30 Pfennig

Verwandlung einer Autodecke in einen Poncho

Eine Reisedecke haben Sie sicherlich. Sie liegt entweder unbenützt auf den Sitzen des Autos oder wird im Picknickkorb zum Ausflug mitgeschleppt.

Darum raten wir: Machen Sie sich daraus einen Poncho! Sie schneiden in der Mitte der Decke einen etwa 30 cm langen Querschlitz, den Sie mit einem verdeckten Reißverschluß schließen können. Hier stecken Sie den Kopf durch, binden einen Gürtel um und stehen auch schon in einem bildhübschen Poncho da.

Der Poncho ist auch bei uns vielseitig verwendbar. Er kann nicht nur weiterhin als Decke Dienst tun, sondern ist für Sie eine wunderbar wärmende Hülle in den Bergen, beim Ausflug oder auf Reisen.

In eigener Sache

Diesem Heft liegt der Prospekt bei **„Wenn es nichts kostet"**. Sie finden darin wieder eine große Auswahl von Prämien, die Sie sich ganz nach Belieben für Abonnenten die **Sie** für unseren **Ratgeber** werben, auswählen können. Wir haben Ihnen die Werbung diesmal besonders leichtgemacht. Sie können auch ein **Halbjahres**-Abonnement annehmen, falls ein Jahresabonnement nicht gewünscht wird. In diesem Fall werden wir Ihnen 2 **Halbjahres**-Abonnements als ein ganzes für Ihr Prämienanrecht bewerten. Sehen Sie sich den Prospekt einmal an. Es lohnt wirklich, für den **Ratgeber** zu werben! Wir wünschen Ihnen viel Erfolg. Der neue Prämienprospekt liegt nur einem Teil der Auflage bei. Der Rest folgt in der November-Ausgabe. In dringenden Fällen erbitten wir Direktanforderung beim Verlag.

Ihr Ratgeber

Wir basteln einen Wäschetrockner

Jetzt kommt die kalte, nasse Jahreszeit wieder, und das Aufhängen der „kleinen Wäsche" wird für viele Hausfrauen ein Problem. Wie wäre es, wenn wir uns einen kleinen, handlichen Wäscheständer selbst anfertigten? Eine hübsche „Freizeitbeschäftigung" für den Vater, den ältesten Sohn oder gar für alle gemeinsam. Die Kosten für das benötigte Material sind niedrig, die Freude am Selbstgebastelten aber groß!

Bild 1: Material: 2 Leisten, je 1,14 m lang auf 3/2 cm, 2 Leisten, je 50 cm lang auf 3/2 cm, 2 Leisten, je 40 cm lang auf 3/2 cm, 10 Holzschrauben, 15 mm, 1 Kettchen, 13 cm, 1 Verbindungsschraube mit Mutter, 7 cm lang, 1 Hanf- oder Perlonschnur, 7,30 m lang. Dazu brauchen wir an Werkzeug: Säge, Bohrer, Schraubenzieher, Stemmeisen und Meterstab.

Bild 2: Aus der Mitte der 50 cm und 40 cm langen Querleisten holen wir mit dem Stemmeisen aus den Breitseiten eine Aussparung von 3 cm Breite und 1 cm Tiefe heraus.

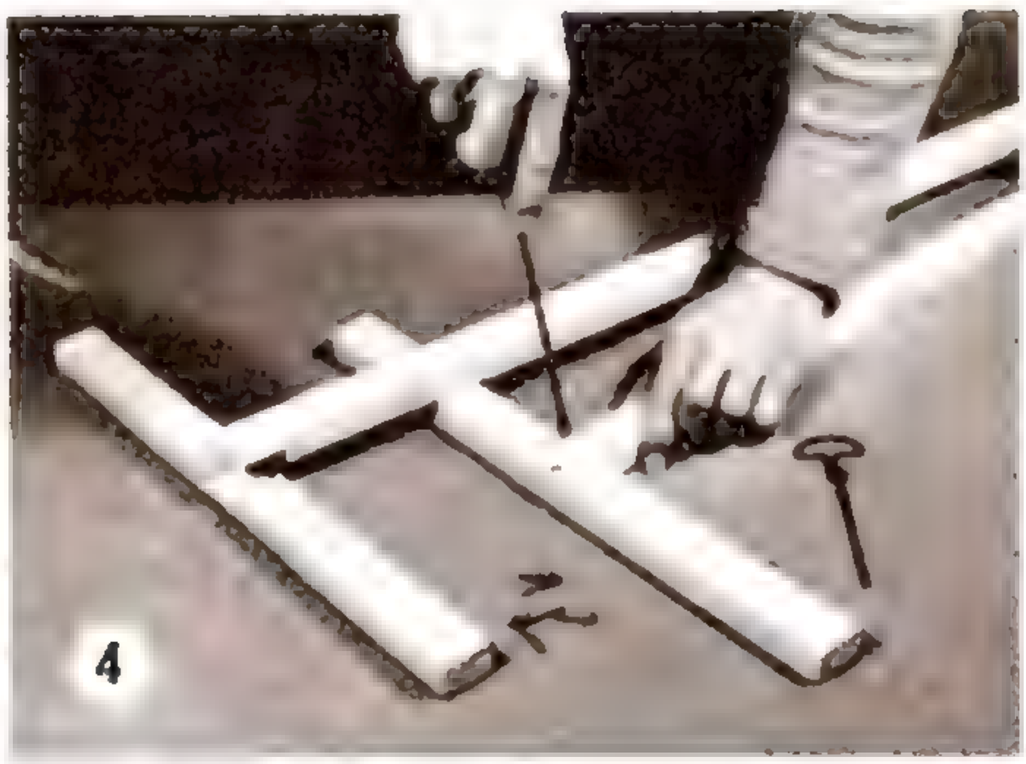
Bild 3: Aus den Gegenstücken, das sind die beiden 1,14 m langen Leisten,

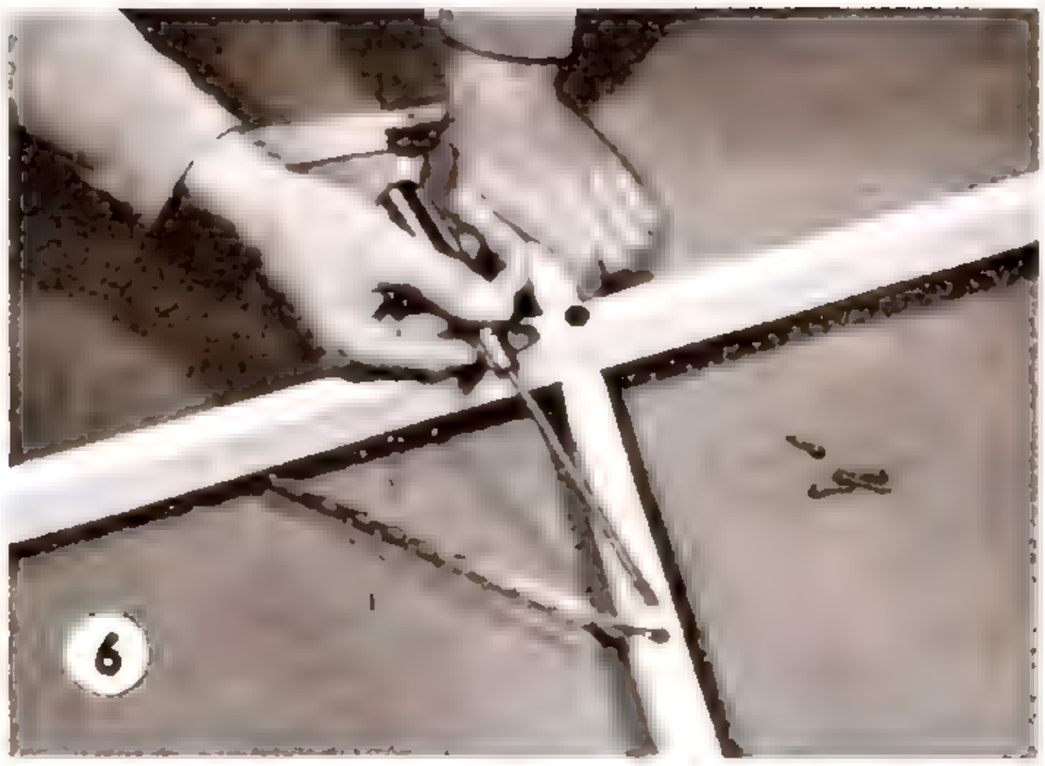
sägen wir 3 cm vom Ende entfernt 1 cm tief ein und nehmen auch dieses Stück mit dem Stemmeisen heraus.

Bild 4: Überplatten nennt man diese Art, Holz zusammenzufügen. — Mittels zweier Holzschrauben befestigen wir jeweils die Holzteile miteinander. Etwas Leim dazwischengegeben, kann auf keinen Fall schaden.

Bild 5: 50 cm vom Boden entfernt bohren wir durch die Schmalseiten der beiden 1,14-Meter-Leisten ein Loch, so groß, daß sich unsere Verbindungsschraube einführen läßt. Dabei ziehen wir die Mutter nur so stark an, daß sich die beiden Leisten wie eine Schere bewegen lassen.

Bild 6: Damit unser Wäschetrockner, wenn er später mit Wäsche belastet ist, nicht zusammenklappt, verbinden wir die Schere von oben nach unten mittels einem 13 cm langen Kettchen (oder Schnur), wobei das eine Ende eingeschraubt, das andere aber nur in einen Stift oder Haken eingehängt wird. Wird die Kettenlänge

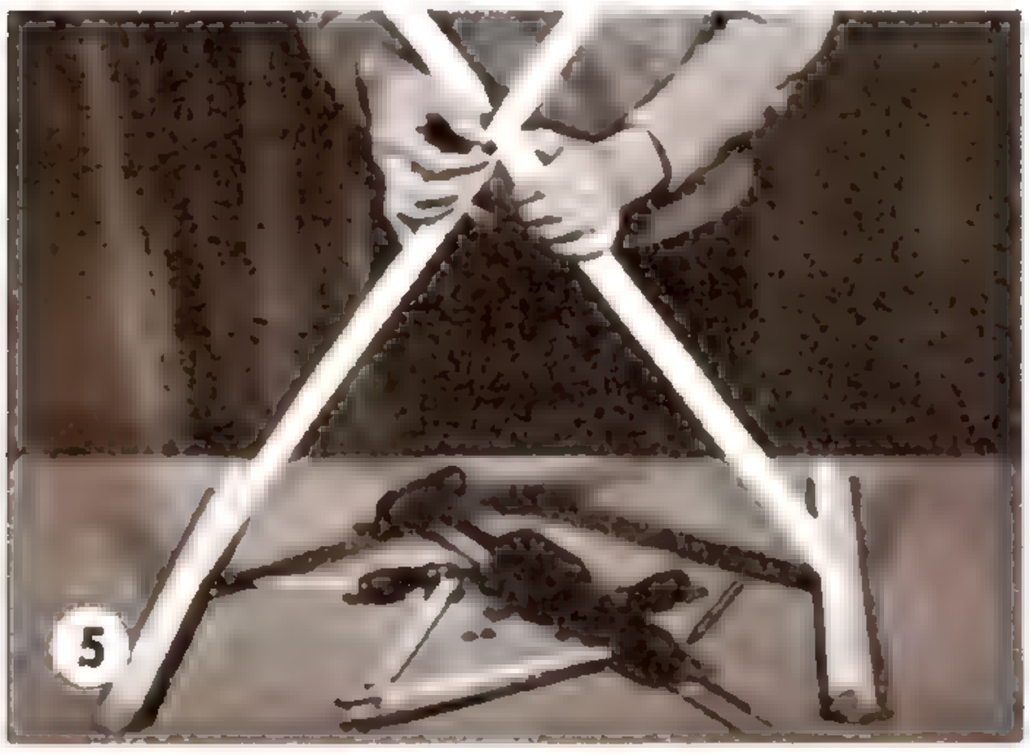




genau eingehalten, erhalten wir zwischen den oberen Querleisten einen Abstand von 80 cm.

Bild 7: Durch die oberen Querleisten (50 cm) bohren wir nun die Löcher zum anschließenden Durchziehen der Wäscheleine. Wir beginnen 1 cm von einem Ende entfernt mit dem ersten Loch, bohren alle 6 cm ein weiteres ein, dann erhalten wir so zusammen 9 Löcher, d. h. wenn später die Schnur durchgezogen ist, haben wir 9 Wäscheleinen von 80 cm Länge oder — in einem Stück gerechnet — 7 Meter Wäschedraht.

Bild 8: Unser Wäschetrockner ist fertig. Für die Kinderwäsche oder kleine Wäsche genau das Richtige. Überall können wir ihn aufstellen, im Badezimmer, auf dem Balkon oder neben dem Ofen, und nirgends ist er im Wege, denn auf engstem Raum ist unsere Wäsche aufgehängt. Ist die Wäsche trocken, hängen wir das eine Ende der Kette aus, klappen den Ständer scherenförmig zusammen, und schon bringen wir ihn in der kleinsten Ecke unter.



Leserfragen – vom Ratgeber beantwortet

Silberpapier im Haushalt. Ich habe kürzlich von einer ganz neuartigen Silberfolie gelesen, die nicht nur als ideales Verpackungsmittel für Lebensmittel, sondern auch zum Backen, Grillen, Braten und Kochen Verwendung finden kann. Kann mir jemand sagen, was das für ein Erzeugnis ist, welche Eigenschaften es besitzt und wo es zu haben ist? Anna K.

Antwort: Zweifellos handelt es sich bei dem von Ihnen erfragten Erzeugnis um die seit einiger Zeit in maßgeblichen Fachgeschäften unter dem Markennamen „Silpa" angebotene neuartige Aluminiumfolie, die in den Haushalten als vielseitig verwendbare praktische Helferin immer mehr Eingang findet. Diese weiche, schmiegsame Haushaltsfolie mit ihrer isolierenden Eigenschaft eignet sich nicht nur zum Einpacken von Wurst und Fleischwaren, Fisch, Gemüsen und Speisen jeder Art, die sich in dieser Umhüllung länger frischhalten, weil sie dadurch vor zerstörenden Einflüssen von außen geschützt sind und z. B. im Kühlschrank auch die Übertragung des Geruchs von anderen Speisen unbedingt verhindert, sondern sie ist auch ein geradezu ideales Hilfsmittel beim Backen, Braten, Grillen und Kochen. Koteletts oder Schnitzel, in Aluminiumfolie eingewickelt, lassen sich mit wenig Fett auf der Herdplatte, auf der Asbestplatte über der Gasflamme, auf der elektrischen Kochplatte oder in der Pfanne im eigenen Saft braten. Der Geruch verflüchtigt sich dadurch nicht mehr, das Aroma bleibt voll erhalten. Beim Backen wird das Kuchenblech mit der Aluminiumfolie ausgelegt, so daß der Kuchen nie anbrennen kann und sich leicht lösen läßt. In Amerika und anderen Ländern ist diese geruchlose Aluminiumfolie schon länger eingeführt und wird nun auch bei uns in kurzen Rollen in einschlägigen Geschäften mehr und mehr angeboten.

Zecken (Holzböcke) bei Hunden und Katzen entfernen. Wie entfernt man Zecken (Holzböcke) bei Hunden und Katzen, ohne sie abzureißen? Versucht man sie nur so herauszuziehen, dann reißen sie gewöhnlich ab, und es bleibt der Kopf mit den Beißwerkzeugen tief in der Haut stecken. (Hausfrau Gun.)

Antwort: Drehen Sie den Holzbock heraus, und zwar linksherum, wie man eine Schraube herausdreht. So läßt sich der Holzbock mit Kopf leicht entfernen, ohne daß Hund oder Katze groß geplagt werden. Der Holzbock muß also, wie bereits gesagt, linksherum, sozusagen herausgeschraubt werden. Der Holzbock schraubt sich wie eine Schraube rechtsherum in die Haut ein, folglich muß er linksherum herausgedreht werden. — Ein anderes Mittel: den Holzbock mit Öl oder Spiritus beträufeln. Dann fällt er binnen kurzem ab. Er lebt dann aber noch und muß deshalb zertreten werden.

Wassersteinansatz in Kochtöpfen. Ich bin jung verheiratet und stelle jetzt bei meinen Kochtöpfen, am schlimmsten sieht der Wasserkessel aus, einen grauweißen Belag fest. Ich wurde von Mitbewohnern des Hauses dahin belehrt, es handle sich bei dem Belag um Wasser- bzw. Kalkstein, der auf das kalkhaltige Wasser unseres Ortes zurückzuführen sei. Von zu Hause kenne ich so etwas nicht. Wie muß ich die Töpfe behandeln?

Antwort: Kalkhaltiges Wasser kann Wassertöpfe schon ruinieren. Man darf es erst gar nicht zu einem Ansatz an den Töpfen kommen lassen. Ich halte es so, daß ich nach jedem Gebrauch den Topf mit einem in Essig getauchten Bürstchen oder Schwämmchen ausreibe. Sofort löst sich jeder Ansatz von Wasserstein. Da der Wasserstein bei Ihnen anscheinend schon etwas angesetzt hat, müssen Sie in den Töpfen Essig auskochen, die Töpfe dann mit Sodawasser nachspülen. Wenn Sie also fleißig die Töpfe nach Gebrauch mit Essig ausreiben, werden Sie keinen Kesselsteinansatz mehr feststellen.

Küchenabfälle im Garten vergraben. Ich habe einen kleinen Garten beim Haus. Es ist mir aber nicht möglich, einen Komposthaufen anzulegen, und ich möchte doch die Küchenabfälle verwenden. Kann ich die Abfälle einfach in die Erde graben, wird die Erde dadurch nicht sauer?

Antwort: Küchenabfälle einfach in die Erde zu graben, ist nicht ratsam, weil dadurch leicht eine Versäuerung des Bodens eintreten kann. Bei schwer zersetzbarem Material kann es sogar bei zu tiefem Eingraben zu einer Vertorfung kommen. Haben Sie jedoch nur leicht zersetzbares Material, dann könnten Sie unter Umständen das Eingraben durchführen, wobei man allerdings nicht zu tief gehen darf und stets etwas Kalk beigeben sollte. Dieses Kompostieren ist natürlich mit einem gewissen Arbeitsaufwand verbunden, doch wenn Sie anderweitig keinen Platz für einen regelrechten Komposthaufen frei machen können, ist dies die beste Notlösung.

Maiglöckchen blühen nicht. Seit vielen Jahren haben wir im Garten unter Fliederbäumen (also im Schatten) Maiglöckchen. Leider erleben wir jedes Jahr dieselbe Enttäuschung. Von etwa fünfzig Pflanzen blühen jeweils nur drei oder vier. Die Blätter sind frisch und fett, aber leider ohne Blumen. Wie ist diesem Mißstand abzuhelfen?

Antwort: Wenn Ihre Maiglöckchen nie blühen, werfen Sie sie heraus und besorgen Sie sich neues, gutes Pflanzgut. Es ist möglich, daß sie blühfaule Wurzeln haben. Es kann aber auch sein, daß der Platz so arm an Nährstoffen ist, daß es nur zu Blättern reicht. Der Flieder saugt den Boden stark aus. Am besten suchen Sie einen neuen, halbschattigen Platz mit lockerem, humosem Boden. Im Wald wachsen die Maiglöckchen unter Buchen und gehören zur Juraflora. Im allgemeinen blühen die Waldmaiglöckchen im Garten auch, aber Sie gehen sicher, wenn Sie sich aus einer Staudengärtnerei die Sorte Convallaria majalis var. grandiflora bestellen. Diese Gartenform hat sehr große Blüten und blüht sicher, da sie nur blühbare Keime bekommen. Sie vermehrt sich dann von selber weiter; die neu gebildeten Wurzeln blühen im zweiten oder dritten Jahr. Lehmiger Sandboden ist im Garten den Maiglöckchen am liebsten, sie wachsen aber auch in reinem Humusboden gut und blühen alle Jahre. Gedüngt wird nicht.

Antwort auf die Frage „Haaren eines Angorapullovers" (Februarheft 1958): Ich helfe mir dadurch, indem ich mit einem angefeuchteten Schaumgummischwamm die Angorafusseln entferne. Der Schwamm nimmt sämtliche Wollfäserchen weg und ist das einfachste und billigste Mittel gegen das Haaren der Angorakleidungsstücke. — Auch das Einlegen des Kleidungsstückes einen oder mehrere Tage in das unterste Fach des Kühlschrankes — so komisch das unmutet — soll helfen. (Ruth)

Wer kann antworten?

Sauerkraut ohne Salz herstellen. Ich soll auf ärztliche Anordnung viel Sauerkraut, das völlig ohne Salz zubereitet wird, essen. Gewürze können beigemengt sein. Mein wiederholter Versuch mißlang. Beim Einstampfen bildete sich kein Wasser, das Kraut wurde braun und mußte weggeworfen werden. Wer weiß ein Rezept? (Willi)

Weinessig selbst herstellen. Wie wird er gemacht? (M. San.)

DIE MONATSHEFTE FÜR GUTE HAUSHALTSFÜHRUNG
J. Weck & Co. · Öflingen in Baden · Verlag

Erscheint monatlich. — Schriftleitung: K. Weyrather, Sus. Deskovic. — Anzeigen: Rud. Leifried. — Bezugspreis: a) bei Postbezug vierteljährl. DM 2.01 zuzügl. 9 Pf Zustellgebühr; b) bei Zustellung durch Träger pro Heft 60 Pf zuzügl. 10 Pf Zustellgebühr. — Burda-Tiefdruck, Offenburg/Baden. — Bestellungen nehmen alle Postanstalten und der Verlag entgegen. Zur Aufnahme der Zeitschrift in den Lesezirkel ist die Genehmigung des Verlages erforderlich. — Im Saarland u. Frankreich f. d. Auslieferung verantwortl.: Jul. Selbert, Saarbrücken, Dudweiler Str. 39; Saarpreis 70 ffrs. — Gültig Anzeigen-Preisliste 10.

Wer's weiss– spart Zeit und Geld

Gekochte Kartoffeln warm und frisch erhalten

Man erreicht dies dadurch, daß man auf die abgegossenen und abgedämpften Kartoffeln ein sauberes Tuch legt und dann einen gut schließenden Deckel auflegt. Stellt man dann die Kartoffeln in eine Bratröhre, so erhält man sie warm und frisch.

Speiseöl vor Wärme schützen

Speiseöl darf niemals warm stehen, also beispielsweise nicht oben auf dem Küchenschrank, weil die erwärmte Luft nach oben steigt. Ebensowenig am Fensterbrett, denn dort scheint die Sonne in die Ölflasche. Man muß sie immer möglichst kühl und auch dunkel stellen. Die Flasche soll auch nicht zu groß sein, damit nicht zuviel Luft in ihrem Innern ist, weil das Öl sonst leicht ranzig wird. Wenn der Vorrat sehr zusammengeschmolzen ist, gießt man das Öl zweckmäßig in ein kleineres Gefäß.

Frischer Toast

muß heiß zu Tisch kommen, denn nur dann schmeckt er wirklich gut. Die Butter dagegen, die man auf die Toastschnitten schmiert, soll kalt, zweckmäßig sogar eisgekühlt sein. Dieser Gegensatz ist gerade das Feine daran. — Damit der Toast warm bleibt, gibt man ihn nach dem Rösten in ein Körbchen mit einer Serviette und deckt die Serviettenzipfel darüber. Es gibt auch kleine Brotkörbchen mit ausgefütterter Wandung und einem abgesteppten Deckchen, die wie ein Puppenbett aussehen und den Toast warmhalten.

Das Stürzen von Pudding

ist an sich nicht schwierig, und doch mißlingt es oft. Damit der Pudding schöner aus der Form herausgeht, wird diese zuerst mit Wasser gespült, ehe der heiße Pudding eingefüllt wird. Auch der Teller, auf den man den Pudding stürzen will, muß mit Wasser gespült werden, damit der Pudding notfalls noch bewegt werden kann, wenn er schief sitzen sollte.

Zitronen

sind manchmal noch ein wenig grün und unreif; dadurch geben sie zu wenig Saft ab. Wenn man aber die Zitronen am Herdrand leicht anwärmt und dann tüchtig durchknetet, bevor man sie ausdrückt bzw. auspreßt, so wird man erstaunt sein, um wieviel größer die Saftausbeute ist. Im übrigen schmeckt der Saft von grünen Zitronen noch voller und pikanter als jener von reifen Früchten.

Stark verschmierte Kuchenbleche,

insbesondere solche, bei denen von Obstsaft hinterlassene Reste angebacken sind, werden mit Öl behandelt. Die Krusten lassen sich dadurch rasch entfernen, und das Blech ist bequem zu reinigen.

Verjüngt und faltenlos durch HORMOCENTA
nach Geheimrat Prof. Dr. Sauerbruch

Es gibt viele Placenta-Präparate –
aber nur ein „HORMOCENTA" nach Geheimrat Prof. Sauerbruch.

Nur HORMOCENTA enthält die Placenta-Wirkstoff-Komposition des großen Mediziners, eine vollendete Konzentration wirksamster Aufbaustoffe zur biologischen Hautverjüngung. Fältchen und Krahenfüße verschwinden, die Haut wird erstaunlich straff und glatt und der Teint klar und rosig.

HORMOCENTA ist übrigens hautfertig und wird taglich — wie Sie es gewohnt sind — wie eine übliche Hautcreme angewandt (kein Nachcremen erforderlich!)

HORMOCENTA erhalten Sie in guten Fachgeschäften, Drogerien, Parfümerien, Apotheken

Darf man das?

„Ihnen schenk' ich nichts mehr ein, Sie haben genug und wollen ja auch noch mit Ihrem Auto nach Hause fahren!" Dieser Wirt ist ein verantwortungsvoller Bürger; er handelt gegen seine eigenen Geschäftsinteressen, um den Gast vor eventuellem Schaden zu bewahren. Verpflichtet ist er nicht dazu, aber auch der Gast kann nicht verlangen, daß der Wirt ihm Getränke verkaufen m u ß, denn zu einem Vertrag gehören immer zwei.

„Halt! Hier wird ein Mord begangen! Wo ist die Polizei?" Ein Vogelnest ausnehmen ist eine strafbare Handlung. Im Gesetz heißt es u. a.: „...alle nicht jagdbaren Vögel sind geschützt. Geschützten Vögeln darf man nicht nachstellen, man darf sie nicht fangen, töten, keine Eier, Nester, Brutstätten beschädigen. Nur vom 1. Oktober bis Ende Februar dürfen die N e s t e r der Vögel entfernt werden; Vogelnester an Gebäuden auch zu anderen Zeiten, wenn keine Jungvögel darin sind. Dies muß aber immer von Erwachsenen gemacht werden, Kinder dürfen weder Nester entfernen noch jagdbare Vögel töten.

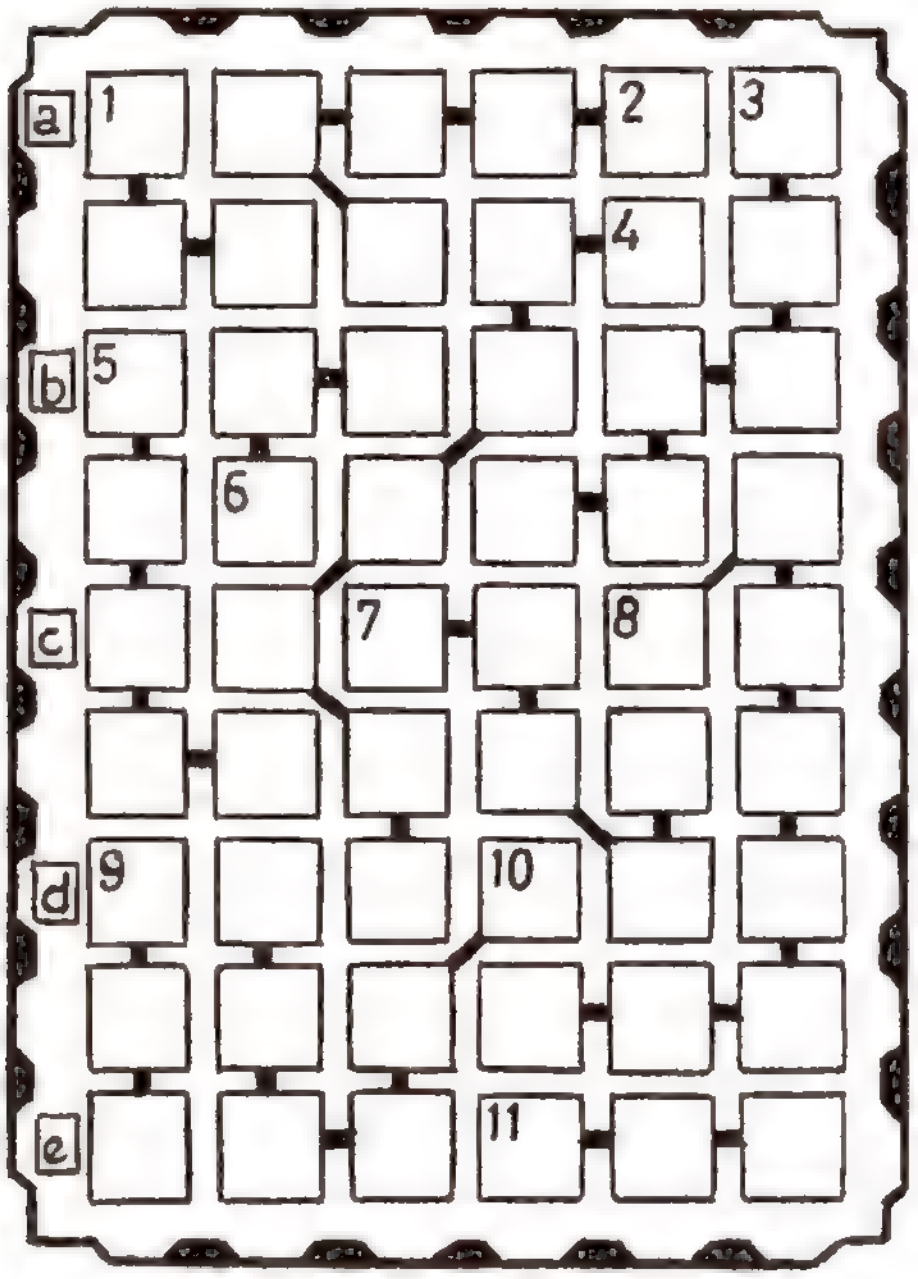
Kaffee und

WEBER'S Coulsbodius ×

zwei, die zusammengehören!

× macht das Wasser kaffeetauglich

RÄTSEL-Ecke

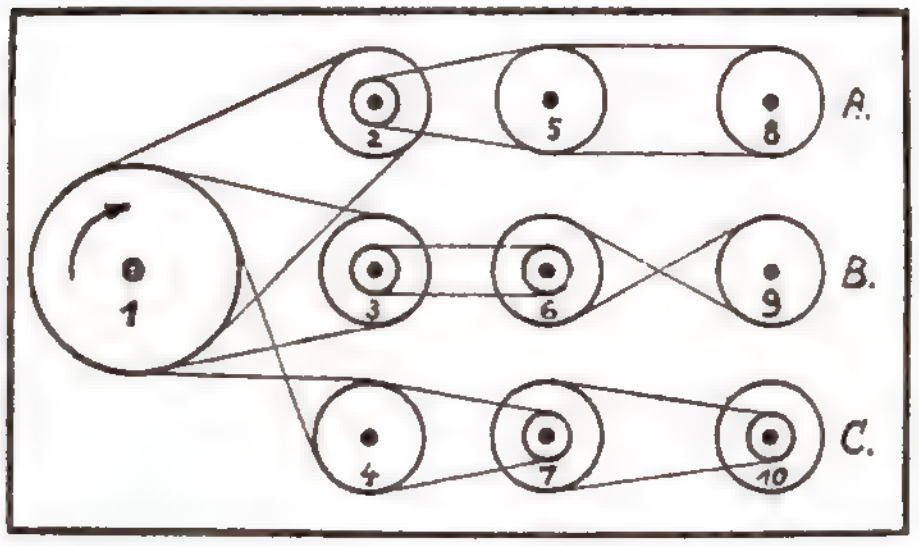


Rätselaufgabe von Dora Weise

a a a a a a — c — d — e e e e e e e e e e — f — g g g — h h — i i i i — l l l — m m m m — n n n n n n n — o o — r r r — s — t t t t t — u — w — z.

Die Kästchen sind mit je einem der vorstehenden Buchstaben auszufüllen, so daß Wörter entstehen, die in einem numerierten Feld beginnen, in Fadenrichtung laufen und am Schluß des Fadens enden.

Die Wörter bedeuten (ch = 2 Buchstaben): 1. Meeressäugetier, 2. größte der Kleinen Sundainseln, 3. ostpreußische Dichterin (geb. 1879), 4. Gartenfrüchte, 5. Hauptstadt Griechenlands, 6. Antilopenart, 7. größter ital. Dichter (1265—1321), 8. Gestein verschiedener Art, 9. türk. Name, 10. äußerster Streifen eines Landes, 11. engl. Insel in der Irischen See. Sind diese Wörter richtig gefunden, so ergeben die fünf waagrechten Reihen a, b, c, d, e, fortlaufend gelesen, einen **Sinnspruch.**



Eine Großdreherei

Sie sehen folgende Anordnung: Die Scheiben 2, 3 und 4 werden durch je einen Treibriemen von der großen Scheibe 1 angetrieben. Fest mit Scheibe 2, 3, 6, 7 und 10 ist eine kleine Scheibe verbunden. Die kleine Scheibe von 2 treibt 5 an. Auf 5 liegt dann noch ein zweiter Riemen, der aber den ersten nicht stören soll. Durch den zweiten Riemen wird Scheibe 8 angetrieben. Sinngemäß ist die Anordnung der anderen Scheiben.

Betrachten Sie sich nun die Scheiben 8, 9 und 10.

1. Welche Scheibe dreht sich langsamer, 8 oder 9?

2. Welche von den Scheiben 9 und 10 dreht sich schneller?

3. Welche der drei Scheiben 8, 9 und 10 ist also die schnellste, welche die langsamste?

4. Welches ist die Drehrichtung der Scheiben 8, 9 und 10?

Wessen Sohn in die Schlosserlehre gegangen ist, hat sicher eine Eignungsprüfung machen müssen, in der das vorkam.

Auflösungen aus der August-Nummer:

Kästchen am Faden: 1. Rakett, 2. Angina, 3. Beweis, 4. Debet, 5. Sir, 6. Erz, 7. Tod, 8. Satz, 9. Gerberei, 10. Sudan. — a, b, c, d = Wer angibt, ist bereits gesund.

Was ist hier falsch?: 1. Der Kellner hat nur eine halbe Fliege, 2. der Kellner hat sechs Finger an seiner Hand, denn sein Daumen steckt hinter der Speisekarte, 3. die Jacke des Gastes hat zwei verschiedene Kragenaufschläge, 4. die Knöpfe auf der Jacke sitzen auf der falschen Seite, denn man knöpft ja Männerkleidung von links nach rechts, 5. der Krawattenstreifen im Knoten ist falsch, denn er kann nicht gleich verlaufen wie im unteren Teil, 6. der Mantel des Gastes hängt frei an der Wand und nicht am Haken, 7. auf dem Plakat fehlt beim Wort „Bier" der i-Punkt.

Die Fallschirmspringer: Fallschirmspringer 3 landet unten bei a. Wenn man die von 3 abgehende Linie verfolgt, muß man in deren Verlauf (unten rechts) nach links abzweigen.

Tante Ulla's Kinder-Ecke

Ein Zoo aus kleinen Zweigen

Liebe Kinder!

Während der Ferien war ich mit Thomas und Konni zu Besuch bei meiner Freundin.

In ihrem Haushalt ohne Kinder gab es natürlich auch kein Spielzeug; aber meine Jungen wußten sich zu helfen. Sie erbaten sich eine Säge, einen Bohrer, eine Feile und ein scharfes Messer. Das Ergebnis seht ihr hier abgebildet: einfache Tiere, aus rohen Zweigen geschnitten.

Eine kleine Anleitung will ich euch geben. Mit Geschick und Phantasie könnt ihr euch bestimmt einen Zoo basteln.

Äste und Zweige findet ihr auch in der Umgebung einer Großstadt. Am besten eignen sich Haselnußholz, Ahorn, Pappel oder Esche.

Mit der Säge schneidet ihr euch passende Stücke. Die Tierköpfe werden mit dem Messer zurechtgeschnitzt. Die Schnittkanten werden abgerundet und glattgefeilt. Die Beine klebt man mit Alleskleber in die vorbereiteten Bohrlöcher ein; für den Schwanz genügt schon ein Stück Bindfaden. Die Ohren können einfach angeklebt oder durch Anheben der Rinde geformt werden.

Am einfachsten zu machen ist das Schwein. Ein paar Schnitte, vier Beine und ein Kringelschwänzchen, und schon schaut's ganz vergnügt drein.

Etwas schwieriger ist der Ochse. Da verwendet ihr einen krummen Ast zum Schnitzen (siehe Abb.).

Während bisher nur Beine, Schwänze, Ohren, Hörner eingefügt wurden, muß das Pferd aus zwei Teilen gefertigt werden, um auch die stolze Haltung zum Ausdruck zu bringen.

Je einfacher aber euer Spielzeug bleibt, desto schöner wirkt es. Macht die Tiere nicht zu groß. Keines sollte größer als etwa 8 cm werden.

Mit ein bißchen Übung wird manches niedliche Tierchen entstehen und euch viel Freude machen.

Das wünscht euch jedenfalls Tante Ulla

Kostenlos senden wir jedem, der gern strickt, das schöne Strickmodeheft

- über 30 Modelle in vielen Farben (großes Format)
- über 200 ausgesuchte Wollmuster
- etwas ganz Besonderes in Deutschland

Schicken Sie uns diesen Gutschein

Wenn Sie ihn nicht ausschneiden können, schreiben Sie uns bitte Namen und Anschrift auf einer Postkarte mit der Kennziffer PA1

Frau
Frl.

3 PAGEN STRICKWOLLE AACHEN PA1

Nachtgeister

In warmen und windstillen Nächten geistern noch immer die Fledermäuse durch Feld, Garten und Wald. Obwohl sie zu den allernützlichsten Insektenvertilgern gehören, sind sie bei den Menschen nicht allzu beliebt. Leider werden ihnen allerlei üble Taten angedichtet. Nichts ist eben so dumm, als daß es nicht auch von Menschen ungeprüft nachgeplappert wird.

Fledermäuse sind Handflügler und zählen zu den kleinsten bei uns beheimateten Säugetieren. So ist die kleine Hufeisennase-Fledermaus nur 6 cm lang, ihre Flugbreite beträgt abe: 22 cm. Der Abendsegler ist 11 cm lang, wovon 4 cm auf den Schwanz entfallen, seine Flugbreite ist 37 cm. Bei uns kommen kleine Hufeisennasen, Abendsegler und Ohrenfledermäuse vor. Fledermäuse haben s'ets gewaltigen Hunger; so kann eine Fledermaus gut und gern 12 Maikäfer oder einen Schock Fliegen fressen. Der Abendsegler hat ein rotbraunes Fell, die kleine Hufeisennase ein grauweißliches.

Fledermäuse sind Flattertiere, sie müssen dauernd die Luft schlagen, um vorwärtszukommen, weil sie nicht wie die Vögel luftgefüllte Knochen und einen Luftsack im Körper haben. Man nimmt an, daß alle Fledermäuse eine Art Radarsystem besitzen, welches sie dazu befähigt, im Dunkel der Nacht vor Gegenständen ausweichen zu können. Forscher sind davon überzeugt, daß diese Tiere während des Fluges fortgesetzt in sehr hoch liegenden Tönen, die das menschliche Ohr nicht aufnehmen kann, schreien. Der Flug der Fledermäuse ist, obwohl er taumelnd wirkt, sehr sicher. Man hat den Versuch gemacht, in einem Raum, in welchem mehrere Fledermäuse gehalten wurden, quer und längs, hin und her dünne Fäden zu spannen, die mit einem Klingelsystem verbunden waren, weil man wissen wollte, wie oft die Tiere an diese Fäden anstoßen. Es blieb alles still, obwohl alle Tiere in dem Raum herumflatterten. Nicht eine einzige streifte einen Faden. Und diesen Tieren will mancher Mensch nachsagen, daß sie sich ins Haar der Frauen verirren würden. Niemals tut dies eine Fledermaus! Nie! Der Körper der Fledermaus ist klein, die Ohren zumeist sehr groß, die Beine sind kurz, die Arme übermäßig lang. Ihre Hand zeigt einen kurzen zweigliedrigen Daumen mit langer Kralle, damit klettert die Fledermaus recht behend, indem sie sich einhakt. Von den übrigen vier Fingern ist der Zeigefinger der kürzeste, die anderen drei Finger sind gewaltig lang. Zwischen diesen Fingern spannt sich eine dünne pergamentartige Flughaut, die vom fünften Finger herunter zu den Füßen gespannt und an dem sogenannten Sporenbein, einem besonderen Knochen an der Ferse, angewachsen ist, von ihm gespannt wird und bis zum Leibesende verläuft. Die Flughaut hält das Tier mit einem Drüsensekret, welches aus einer Drüse oberhalb der Nase entnommen wird, geschmeidig. Ruht die Fledermaus, so hängt sie sich an den Füßen, den Kopf nach unten, auf und schlägt die Flughäute um den Körper. In dieser Stellung verbringt sie in Höhlen, hohlen Bäumen, Waldhäusern, Ruinen, Kellern, fest schlafend, die Winterzeit. Da alle Fledermäuse nachts fliegen und auf Nahrungssuche ausgehen, fallen ihnen zumeist die schädlichsten Forst- und Gartenfalter und -spanner zum Opfer. Die Fledermäuse haben alle Zähne, doch ist die Anzahl der Zähne unterschiedlich. Das Junge trägt die Mutter stets an der Brust mit sich herum, selbst dann noch oft, wenn das Junge schon allein fliegen kann. Man hat versucht, Fledermäuse zu blenden, indem man ihnen die Augen mit einem Stück Heftpflaster zuklebte. Diese Tiere flogen noch genau so sicher und genau so flink, als ob sie sehen könnten, keines von ihnen stieß irgendwie an. Die bei uns beheimateten Fledermäuse sind völlig harmlose Tiere, obwohl man auch bei ihnen gelegentlich beobachtete, daß sie kleineren Vögeln oder Säugetieren etwas Blut abzapfen. In den Tropen gibt es allerdings sehr große Fledermäuse, die auch die Eigenschaften eines blutsaugenden Vampirs besitzen. Vor unseren Fledermäusen aber braucht sich kein Mensch zu fürchten, denn niemals wird ihn eine anfliegen. Eine zu fangen ist nahezu unmöglich, denn sie weicht geschickt und behend jedem nach ihr gerichteten Netz oder einem Tuch aus. Hängt eine Fledermaus an einer Wand, so dreht sie flink und schnell das Köpfchen, putzt sich und entfernt in ihrem Pelzchen lebende Schmarotzer. Sie läßt sich nicht greifen, denn schnell ist sie fort, ehe man die Hand an sie legen könnte. Nur im Winterschlaf ruhende Tiere, die dann in einer Art Erstarrung verharren, kann man fangen. Ihr Gaukelspiel an den Abenden ist so friedlich, so munter und gewandt, wer wollte also einem so kleinen, harmlosen und so ungemein nützlichen Tier böse sein?

Der Riese Brümm und seine Stiefel

Der König spricht

Schneewittchen hatte kaum gefragt,
da dreht sich Brumm ganz unverzagt
nach Hans, dem Schusterbuben, um,
sagt noch zu ihm: „Heil Rumdibum!"
und hebt ihn hoch und stellt ihn hin
zum König und zur Königin.

„Höhl Hans!" spricht Brumm, „sag geschwind,
woher hier meine Stiefel sind!"
Hans neigt sich vor dem Königspaar
und sagt genau, wie alles war.
Im Namen von dem Meister Poch
bedankt er sich zum Schlusse noch.

Da steht der König auf und spricht:
„Ich hab', solang ich leb', noch nicht
solch schönes Stiefelpaar gesehn,
drum soll auch folgendes geschehn:
Der Meister Poch wird alsogleich
der Schustersmann von unserm Reich!"

Da klatschen alle ringsherum,
am meisten aber Purz und Brumm.
Es kommt dabei der Purzelwicht
vor Freude aus dem Gleichgewicht
und fällt von oben hin vor'n Brumm,
und dieser lacht: „Rum — ha — dibum!"

Doch drauf ruft Brumm: „Schaut her und seht!
D e r hat die Stiefel mitgenäht!"
Der Riese spreizt die Hand nun auf
und setzt den Schusterbuben drauf,
und zeigt ihn allem Volke dann.
Es grüßt von oben Hansemann!

Es jubelt jedermann ihm zu,
das Volk umringt ihn jetzt im Nu,
und jeder sagt: „Ich möchte noch
ein Stiefelpaar von Meister Poch!"
Drum mißt der Hans jetzt fest drauflos
für Mann und Frau, für klein und groß.

Ratgeber
FÜR HAUS UND FAMILIE

J. Weck u. Co. · Öflingen in Baden · Verlag